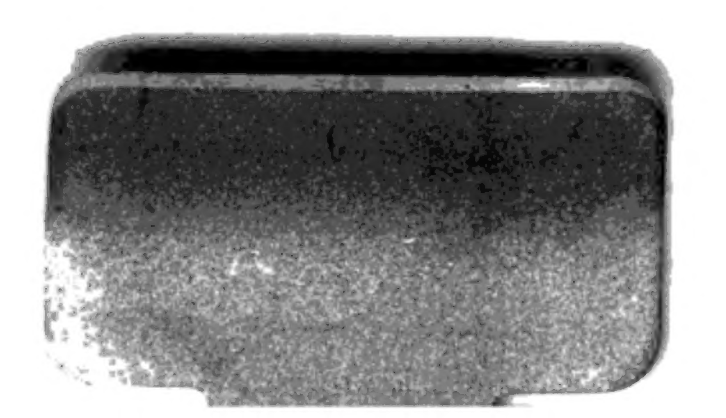




Anna Kickler.

Erfurt. 1882.


Meno Haas. fc.

Allgemeines deutsches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen;

oder

gründliche Anweisung,

wie man ohne Vorkenntnisse alle Arten Speisen und Backwerk auf die wohlfeilste und schmackhafteste Art zubereiten kann.

Ein

unentbehrliches Handbuch

für angehende Hausmütter, Haushälterinnen und Köchinnen.

Herausgegeben

von

Sophie Wilhelmine Scheibler.



Fünfte stark vermehrte und verbesserte Auflage.

Mit einem Titelkupfer.

Berlin, 1823.

Druck und Verlag von Carl Friedrich Amelang.

(Brüderstraße No. 11.)

Corkey, Geo.

Dritter Abschnitt.

Von der Zubereitung der verschiedenen Saucen.

Vierter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Suppen.

Seite

Fünfter Abschnitt.

Von der schmackhaften Zubereitung des Fleisches.

Seite

Sechster Abschnitt.

Von der Zubereitung der Gemüsearten.

Seite

Siebenter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Fische.

Seite

Achter Abschnitt.

Neunter Abschnitt.

Von der Zubereitung verschiedener Mehlspeisen.

Zehnter Abschnitt.

Von der Zubereitung aller Braten.

445.

Eilfter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Gelées.

Zwölfter Abschnitt.

Von Zubereitung der Pasteten.

Dreizehnter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Kuchen und des Gebackenen.

Seite

Vierzehnter Abschnitt.

Vom Ausbacken in abgeklärter Butter.

Funfzehnter Abschnitt.

Vom Gefrornen.

Sechzehnter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Flameri und kalten Schüsseln.

Siebenzehnter Abschnitt.

Von der Anfertigung der Crems.

Achtzehnter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Milch- und Eierspeisen.

Neunzehnter Abschnitt.

Von der Anfertigung einiger geschobten Obstarten und Salate zu Braten in Assietten zu geben.

Zwanzigster Abschnitt.

Vom Einmachen.

Ein und zwanzigster Abschnitt.

Von der Anfertigung des Essigs auf verschiedene Art.

Zwei und zwanzigster Abschnitt.

Vom Aufbewahren einiger Gemüsearten, vom Mästen des Federviehes und Anfertigung des Mostrichs.

Drei und zwanzigster Abschnitt.

Von der Anfertigung einiger Getränke und Erfrischungen.

Anhang.

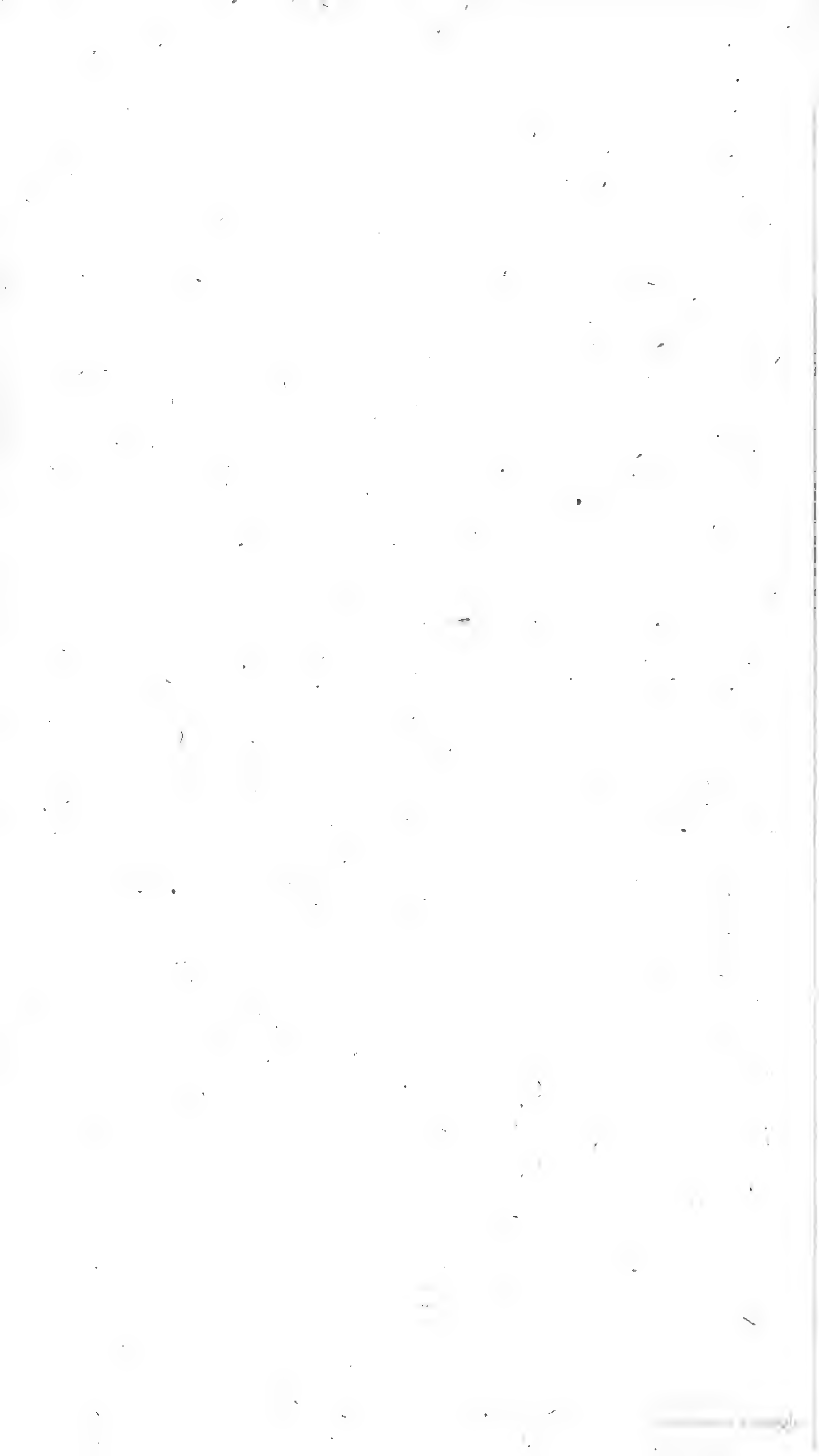
Sophie

Sophie Wilhelmine Scheibler's

allgemeines

deutsches Kochbuch.

Fünfte Auflage.



Erster Abschnitt.

Einleitung.

Von der Zubereitung alles wilden und zahmen Flügelwerks, sowohl zum Kochen, als zum Braten.

Alles zahme Flügelwerk oder Federvieh, z. B. junge oder alte Hühner, Enten, Gänse rc., muß einige Tage oder wenigstens eine Nacht vor dem Gebrauch abgeschlachtet werden, damit es Zeit zum Ausziehen und Auskühlen behält, denn sonst bleibt auch das jüngste und zarteste Fleisch zähe.

Das zum Braten bestimmte Federvieh wird nun trocken gepflückt, wobei man sich jedoch vor dem Einreißen der Haut, zumal bei jungen Hühnern, in Acht zu nehmen hat. Nach dem Sengen, wobei man die Haut von einer zu starken Flamme nicht schwärzen lasse, legt man es auf Papier oder Stroh, bestreicht es mit einer Speckschwarte und wischt dann mit einem reinen Tuche die kleinen Federn und sonstigen Unreinigkeiten hinweg. Auf diese Weise hebandelt, wird es sehr schön und weiß. Gänse oder Enten wäscht man nach dem Sengen mit siedend heißem Wasser und Kleie rein.

Einem Puter, der eine spitze Brust hat, schlägt man vor dem Ausnehmen den Brustknochen ein, damit jedoch die Brusthaut nicht aufspringt, so schlägt man abwechselnd auf beide Seiten der Brust und bricht die Knochen sodann beim Ausnehmen vollends aus, ziehet die Halshaut zurück, hackt den Hals etwas kürzer, nimmt den Kropf behende heraus, schneidet die Füße ab, schneidet die Bauchhaut in der Länge mit einem kleinen Schnitt behutsam auf und nimmt ihn nun so geschickt aus, daß er von seinem Ansehn nichts verliert. Nach dem Ausnehmen wird er gut ausgewässert und gewaschen, der gereinigte Magen nebst der Leber zwischen die Flügel geklemmt; dann drückt man die Keulen auf beiden Seiten nieder, daß die Brust sich in die Höhe giebt; steckt quer durch die Keulen einen dünnen hölzernen Speiler, ziehet die Halshaut nach dem Rücken zu, daß keine Oeffnung zu bemerken ist, und befestigt ihn sodann an einen eisernen Bratspieß; damit die Brust recht hoch bleibt, steckt man lieber einige Semmeln hinein.

Das zum Kochen bestimmte und nicht lange aufzuhebende Federvieh kann man mit siedend heißem Wasser abbrühen, und verfährt damit auf folgende Weise:

Gleich nach dem Schlachten läßt man die Hühner in kaltem Wasser eine Stunde liegen; während dieser Zeit setzt man Wasser aufs Feuer, sobald es kocht nimmt man die Hühner aus dem kalten Wasser, schüttelt sie, bei den Füßen haltend, rein ab, und thut sie in das siedend heiße, ziehet sie jedoch schnell aus demselben wieder heraus, um zu versuchen, ob die Federn leicht abgehen; geschiehet dieses nicht, so steckt man sie

auf einige Augenblicke wieder hinein, und läßt sie so lange darin liegen, bis sich die Federn leicht abpflücken lassen. Bei jungen Hühnern muß man sich vor dem Verbrühen hüten, und vermische das heiße Wasser dieserhalb lieber mit etwas kaltem, denn durchs Verbrühen werden die Federn fest und die Hühner lassen sich äußerst schwer davon reinigen.

Nach dem Abpflücken der Federn schneidet man die Haut am Halse der Länge nach auf, ziehet den Kropf nebst der Gurgel von hinten heraus, sticht die Augen aus, schneidet den untern Theil des Schnabels ganz weg und säubert den obern Theil desselben, hauet die Füße halb ab, nimmt die Eingeweide heraus, und so vorgerichtet, legt man die Hühner dann in eine tiefe Schüssel, bedeckt sie mit einem Tuche, damit die Luft nicht einwirken kann, nachdem man sie zuvor nicht lange gewässert, wohl aber gut ausgewaschen hat. Der Luft ausgesetzt, werden sie leicht roth oder schwarz.

Alte Hühner und Tauben können beim Brühen schon mehr vertragen, jedoch reinigt man dieselben so gut wie die vorhergehenden, nimmt sie gut aus, beugt und spellert sie, wie die jungen Hühner, damit die Brust gut hervor tritt und die Keulen anliegen, sie mögen nun gekocht oder gebraten werden.

Gänsen nimmt man nach dem Pflücken, Sengen, Stoppeln und Waschen die Eingeweide aus, hauet den Hals und die Flügel kurz ab, wäscht sie nochmals, wässert sie jedoch nicht lange.

Will man aber Flügelwerk bei kühler Jahreszeit aufbewahren, so hängt man es beim Kopfe unausgenommen an die Luft.

Etwas über die Gefäße beim Kochen.

Die Gefäße, welche wir zum Rühren, Schlagen, Kochen, Braten, Backen und Aufbewahren unserer Speisen gebrauchen, sind keinesweges für unsere Gesundheit gleich vortheilhaft, deshalb ich mich veranlaßt fühle, hier nochmals darauf aufmerksam zu machen, indem es für Viele zwar etwas bekanntes, hingegen für manche angehende Köchin oder Hausmutter doch noch von Nutzen seyn, auch das Gute nicht genug empfohlen werden kann.

Gefäße von Kupfer oder Messing sind gefährlicher als die von Zinn, die zinnernen nicht so gut als die von Eisen, die irdenen, steinernen, gläsernen und porzellanenen Gefäße besser als alle. In zinnernen und eisernen Gefäßen kann man wohl kochen, aber nichts darin aufbewahren, selbst nichts einmal eine Nacht über darin stehen lassen, am wenigsten etwas, das Säure enthält. In kupfernen oder messingenen Gefäßen zu kochen, ist so gefährlich, daß es dem tödlich werden kann, der von denen darin, ohne gehörige Vorsicht bereiteten Speisen genießt. Wo man also die kupfernen und messingenen Gefäße nicht ganz entbehren kann, da muß man wenigstens dafür sorgen, daß sie inwendig beständig in guter Verzinnung erhalten werden. Gefäße von Thon oder Erde, von Stein, von Glas, und von Porzellan sind die vorzüglichsten, und müssen vorzüglich dann gebraucht werden, wenn etwas eingesetzt, oder auch nur einige Tage aufbewahrt werden soll. Die kupfernen und messingenen Gefäße werden, wenn sie verzinnt sind, mit büchener Holzasche ausgekocht;

dasselbe muß beim öfteren Gebrauch, wenigstens alle vier Wochen wiederholt werden. Dieses reinigt die Gefäße und beweist zugleich durch schwarze Flecke, ob die Verzinnung nachgelassen habe.

---

1. Morcheln rein zu machen.

Das an den Stengeln der Morcheln befindliche Sandige schneidet man ab und die Morcheln selbst ein paarmal durch. Dabei gebe man wohl Obacht, daß kein Wurm darin bleibe. Nun werden sie so rein als möglich in kaltem Wasser gewaschen und aufs Feuer gesetzt; nach dem Abkochen schüttet man sie in eine große Schüssel, vermeidet jedoch, daß der Sand mit hineinkömmt, welcher sich auf dem Boden des Topfes, in dem selbige abgekocht worden, zu setzen pflegt; in dieser Schüssel wäscht man sie noch einmal, thut sie darauf in einen Durchschlag und gießt immerwährend kaltes Wasser darüber, bis sich der noch etwa darin befindliche Sand völlig daraus abgesondert hat. Abgelaufen gebraucht man sie nun nach Belieben.

Die getrockneten Morcheln nimmt man vom Faden, thut sie in einen Topf mit kaltem Wasser und läßt sie kochen. Nach dem Kochen gießt man das Wasser davon ab, thut sie in eine Schüssel, schneidet das Sandige von den Stengeln ab und die Morcheln selbst ein paarmal von einander. So zerkleinert läßt man sie zum zweitenmale in einem Topfe mit Wasser aufkochen, thut sie darauf in eine Schüssel und fährt so lange mit dem Waschen in reinem Wasser fort, bis dasselbe ungetrübt bleibt. Dann werden sie herausgenom-

men, ausgedrückt und nach Belieben verwendet. Nur auf diese Art gereinigte Morcheln werden rein und schmackhaft.

2. Vom Blanchiren.

Alles Kalbfleisch läßt man in siedend heißem Wasser erstarren, auch legt man alles Fleisch oder Flügelwerk, welches man steif zu haben wünscht, in heißes Wasser, läßt es, ein wenig vom Feuer entfernt, ruhig stehen und legt es nachher in kaltes Wasser. Insonderheit wird das zum Kochen bestimmte Kalbfleisch, so wie das zum Frikassee, welches man vorher in zierliche Stücken zerhackt, $\frac{1}{4}$ Stunde mit siedendem Wasser von fern ans Feuer gestellt, dann abgeputzt und mit kaltem Wasser abgewaschen. Kalbsbrüste oder Kalbskeulen müssen mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt werden, um ein wenig zu ziehen; jedoch dürfen sie nicht ins Kochen gerathen, indem sonst zu viel Kraft verloren gehen würde. Nun nimmt man selbige vom Feuer, deckt sie zu und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde stehen, damit sie völlig ausziehen und weiß werden. Nun werden sie herausgenommen, in kaltes Wasser gelegt, abgeputzt, und mit einem reinen Tuche abgetrocknet. — Verschiedene Gartengewächse werden auch zuweilen in Wasser aufgekocht oder blanchirt, wie dieses späterhin angegeben werden soll.

3. Abgeriebene Butter.

Abgeriebene Butter wird so häufig und zu so vielen Sachen in Anwendung gebracht, daß man die Anfertigung derselben durchaus wissen muß. Man reibt die nach Gutdünken oder nach dem Gewicht angewiesene Butter in einer Schüssel von einer Seite zur an-

dern zu einer dicken Sahne oder Brei, bis sie Blasen schlägt. Ist die Butter salzig, so wäscht man sie vor dem Abreiben aus; läßt sie sich wegen ihrer Härte nicht gut regieren, so nimmt man hierzu milchwarmes Wasser, und um das Ankleben an die Kelle zu verhüten, so taucht man diese vorher in heißes, dann schnell in kaltes Wasser. Die Butter muß, bis sie zur Sahne übergeht, tüchtig durchgearbeitet werden. Im Winter reibt man sie gegen das Feuer, jedoch nicht dünner als zur Stärke eines Breies. Sehr unreine Butter wird vor dem Reiben erst geschmolzen, dann von ihrem Bodensatze abgeklärt, und, nachdem sie völlig wieder abgekühlt ist, vorgeschriebenermaßen zu einer steifen Sahne gerührt.

4. Vom Einweichen der Semmel und des Milchbrods.

Von braun gebackener Semmel oder Milchbrod wird die braune Rinde fein abgeschält, dann die Semmel oder das Milchbrod halb durchgeschnitten, in kalte Milch oder Wasser gelegt, recht durchgeweicht, dann mit reinen Händen ausgedrückt, in eine Schüssel gelegt und klein gemacht. Der Gebrauch wird ebenfalls späterhin angeordnet.

5. Braun gebranntes Mehl.

2, 3 bis 4 Loth Butter, nach Belieben auch mehr oder weniger, lasse man auf gelindem Feuer langsam braun, jedoch nicht schwarz werden. Nun nehme man auf jedes Loth Butter, einen nicht ganz gehäuften Eßlöffel voll Mehl, thue es in die Butter, bewahre es durch stetes Umrühren vor dem Anbrennen, weil es

sonst kein Ansehn erhält. Ist es hingegen recht schön hochbraun geworden, so kann man entweder Wasser oder Brühe, jedoch beides siedend heiß, zugießen. Die Anwendung dieses braunen Mehls wird späterhin angezeigt werden.

6. Weiß gebranntes Mehl.

Man läßt 3 bis 4 Loth Butter, nach Bedürfniß mehr oder weniger, auf gelindem Feuer zergehen, thut 3 oder 4 Löffel voll Mehl in die aber ja nicht braun gewordene, sondern nur geschmolzene Butter, läßt es noch etwas durchbraten und verdünnt es, wie das braune Mehl, mit siedend heißer Brühe oder Wasser.

Das Mehl thut man zu der Butter, sobald solche zu krösehen aufhört, denn dieses ist der Zeitpunkt, von welchem an sie braun zu werden pflegt. Der Gebrauch wird bei den fernern Vorschriften angeordnet werden.

7. Verlorne Eier zu machen.

Man setzt in einer Kasserolle oder Kessel ungefähr eine Hand hoch voll Wasser auf; sobald es kocht, schlägt man die zum Gebrauch bestimmte Anzahl recht frischer Eier, eins nach dem andern, in dieses kochende Wasser, doch so behende, daß ein Ei neben dem andern zu stehen kömmt. Sobald das Weiße der Eier im heißen Wasser ziemlich erstarret ist, nimmt man sie mit einem Löffel behende aus der Kasserolle und legt sie in kaltes Wasser. Diese Eier müssen jedoch nicht hart kochen, auch kann man selbige vor dem Herausnehmen aus dem Kessel mit Essig schrecken, welches Viele sehr angenehm finden. Bei alten Eiern geht das Weiße aus einander und sie gerathen nicht, auch pfle-

gen sich die Eier gern auf dem Boden der Kasserolle anzusetzen, wovon man sie aber mit einem Löffel abzulösen sucht. Bis zum Gebrauch läßt man die verlornen Eier in kaltem Wasser liegen, putzt und schneidet sie dann rund und verbraucht sie, wie später angezeigt werden soll.

8. Vom Abschwitzen.

Dieses geschiehet, indem man Fleisch, Gemüse 2c. mit einem Stück Butter auf gelindem Feuer in seiner eignen Sauce verdeckt oder offen ziehen läßt, welches späterhin, beim vorkommenden Fall, näher bestimmt werden soll.

9. Nudeln zu machen.

Zu 2 Quart Suppe nehme man ein Ei, schlage dasselbe auf einem Teller klein, mischet feines Weizenmehl dazu, bis es ein fester, trockner Teig wird, legt diesen auf einen Tisch, streuet immer Mehl unter, und arbeitet ihn trocken und gut durch; alsdann rollt man ihn ganz dünn, bis zur Feine eines Mohnblattes aus einander, schneidet drei Finger breite Streifen daraus, legt eine Streife auf die andere, jedoch streue man zwischen jede etwas Mehl und schneide nun mit einem Küchenmesser in die Quere so feine Streifen davon, als nur immer möglich ist; auch kann man den ausgerollten Teig in Form einer Pfefferkuchenrolle zusammen legen und zerschneiden, auf welche Weise die Streifen außerordentlich lang gerathen. Um das Zusammenkleben der Nudeln zu verhüten, trocknet man sie auf und streuet Mehl zwischen dieselben.

10. Mehlgräupchen zu machen.

Zu diesen wendet man den eben beschriebenen Nu-

delteig an, rollt denselben eben so fein aus, schneidet Würfel daraus, legt sie auf ein Bret und zerschneidet sie mit einem Wiegemesser zur Größe der feinen Gräupchen. Man kann sie auch durchs Reiben auf einem Reibeeisen hervorbringen, doch muß hierzu sehr trockner und steifer Teig genommen werden; weicher Teig reibt sich nicht kurz und liefert nur längliche Gräupchen.

11. Krebsbutter zu machen.

Die Scheren und Schalen der Krebse stößt man in einem Mörser klein, setzt eine, dieser Menge angemessene Quantität Butter in einer Kasserolle aufs Feuer und läßt sie durchkröschen, jedoch nicht braun werden. Nun kommen die gestoßenen Krebsschalen hinzu, welche man eine gute Zeit darin braten läßt, und vor dem Anbrennen, durch immerwährendes Umrühren, bewahrt. Haben die Krebsscheren mit der Butter eine gute Zeit gebraten, so gießt man Fleischbrühe, oder in Ermangelung derselben, etwas kochendes Wasser darauf und läßt es mit diesem durchkochen. Darauf setzt man über eine tiefe Schüssel ein Sieb, und gießt die Butter durch; ist sie abgelaufen, so gießt man auf die Schalen noch einmal kochendes Wasser, damit die Butter sich völlig losspült, und drückt dieselben zuletzt mit einer Kelle rein aus. Nach dem Erkalten wird die Butter von der Brühe abgenommen, zusammengeschmolzen und so aufbewahret. Diese Krebsbutter wird zu verschiedenen Speisen sehr häufig angewendet, wie in der Folge gezeigt wird.

12. Eine Fleischfarce zu Klößchen und dergl.

Zu dieser Farce nimmt man gutes, derbes Kalb-

fleisch, wenn man es haben kann, am liebsten aus der Keule oder von den dicken Rippen; zähes und häutiges Fleisch taugt dazu nicht. Aus dem hierzu bestimmten Fleische schneidet man die Haut und Sehnen rein ab und aus, und das zuvor in Würfel geschnittene Fleisch hackt man recht fein. Auf ein Pfund Fleisch rechnet man zwei Milchbrode, eins davon wird trocken gerieben, das andere nach Nr. 4. zuvor eingeweicht; ferner: drei ganze Eier, etwas geriebene Zitronenschale und geschmolzene Butter; dieses alles wird zu einem ganz feinen, jedoch nicht zu steifen, Teige zusammengehackt. Geräth er dennoch zu steif, so kann man ihn noch durch ein Ei, etwas Sahne oder Milch verdünnen, muß aber wieder mit diesen von neuem zusammengehackt werden, damit er zusammen hält. Auch kann man Rindfleisch dazu anwenden. Zu welchen Speisen diese Farce gebraucht wird, bestimmen später folgende Vorschriften.

13. Eine Farce zum Farciren.

Wird wie die vorhergehende zubereitet, jedoch bedient man sich statt des Kalbfleisches des Rindfleisches, statt der rohen Eier eines feinen Rühreies, eines Stückchen Butter, und ein Paar recht fein gehackter Chalotten; alles dieses wird so lange gehackt, bis vom Rührei nichts mehr zu sehen ist. Sollte der gehackte Teig zu steif ausfallen, so läßt er sich mit einem oder zwei Eiern, auch mit Milch oder Sahne verdünnen, und verbraucht ihn dann, wie weiter unten folgen wird.

14. Eine andere Art Farce zum Füllen.

In Ermangelung von gebratenem Flügelwerk oder

Hammelbraten, hackt man Kälberbraten, zuvor in Würfel geschnitten, ganz fein, vermischt diesen Teig mit nach Vorschrift Nr. 3. gemachter, abgeriebener Butter, ein Paar Eiern, geriebener Semmel und abgeriebener Citronenschale, damit er nicht zu steif werde. Sollte dieses dennoch der Fall seyn, so verdünnt man ihn lieber nach vorbeschriebener Art, denn zu steif wird er nur hart. Diese Farce kann man mit Butter bestreichen, im Ofen auf einem Blech abbacken oder auch so kochen. Der Gebrauch wird unten näher bestimmt.

15. Eine Farce zu kleinen Pasteten.

Zu dieser Farce kann man gebratenes Fleisch, zur Veränderung auch Hammel-, Kälberzungen oder Kälbermilch nehmen. Diese drei letztern kocht man erst in Wasser ab, damit die Haut sich abziehen läßt, schneidet sie dann in gröbliche Stücken und schmort diese in etwas Butter völlig weich. Hierauf werden sie auf einem Brete fein gehackt, in einer Kasserolle mit Brühe oder einem Glase weißen Wein und Wasser, gehackter Citronenschale und dem Safte einer Citrone etwas durchgeschmort. Inzwischen quirlt man in einem Topfe zwei Eier mit ein Paar Löffeln Wasser und einem Löffel voll Mehl klar, gießt dieses zu dem Kochenden in der Kasserolle und läßt es damit noch ein paarmal aufstoßen; so verfahren, kann man die Pasteten damit füllen. — Die abgekochte Kälbermilch wird jedoch nicht mehr in Butter geschmort, sondern bloß abgekocht, etwas durchgehackt.

16. Eine Farce von Fischen zum Füllen.

Zur Bereitung dieser Farce kann man sich jeder Art Fische, so wie aller übrig gebliebenen Stücken von

schon früher gekochten und gebratenen Fischen, bedienen. Frische Fische kochet man in Wasser und Salz ab, desgleichen auch Krebse, im Fall man diese mit dazu nehmen will; doch hüte man sich vor dem Versalzen. Nach dem Abkochen nimmt man die Krebse aus den Schalen und die Fische aus den Gräten, das schiere Fleisch wird mit ein Paar Eiern, geriebenem Milchbrod und abgeriebener Butter (wie nach Vorschrift Nr. 3.) gehackt.

Will man diese Farce zum Füllen kleiner Pasteken gebrauchen, so läßt man das gehackte Fisch- oder Krebsfleisch, in einer Kasserolle mit etwas Brühe oder Wasser und einem Stück Butter ungefähr ½ Stunde lang kochen, und schlägt, wie nach Vorschrift Nr. 15., die Eier, nebst dem Saft einer Citrone hinein.

17. Vom Abquirlen.

Da viele Sachen beim Abquirlen sehr häufig rinnen oder käsig werden, so wird es nicht überflüssig seyn, hier das beste Verfahren bekannt zu machen.

Es ist zwar besser, wenn man sich bloß des Eidotters beim Abquirlen bedient, allein ungegründet ist es, daß das Weiße dazu unbrauchbar sey. Zur Ersparniß der Eier kann dieses auch mit verbraucht werden, und macht die Speisen noch sämiger.

Auf ein Ei nehme man einen Löffel voll Mehl und einen Löffel voll Wasser, wenn es recht sämig werden soll, zwei Löffel Mehl, quirlt es gut unter einander, gießt dann von der Suppe und Sauce oder was sonst damit abgezogen werden soll, wenn selbige in vollem Kochen ist, unter stetem Quirlen, etwas dazu, und giebt es also zu der abzuquirlenden Sache. War diese

recht siedend heiß, so vermeide man das nochmalige Aufkochen, wodurch das Gerinnen nur befördert wird. Auch pflegt man eine Sache nicht eher abzuquirlen, als bis sie angerichtet werden soll, denn langes Stehen würde jede Vorsicht fruchtlos machen.

Das Gerinnen giebt den Speisen einen unangenehmen Geschmack und unappetitliches Ansehn, daher es durch verdoppelte Aufmerksamkeit vermieden werden muß.

18. Butter abzuklären, in welcher man etwas ausbacken will.

Man thut so viel Butter, als man zum Ausbacken brauchen will, in eine Kasserolle, setzt sie auf ein nicht starkes Feuer und läßt sie langsam kochen, bis sie ganz klar ist. Hierauf nimmt man sie vom Feuer, läßt alle Unreinigkeiten zu Boden sinken und nimmt die sich oben gewöhnlich setzende Haut ab. Alsdann gießt man die Butter durch ein Haarsieb in eine andere Kasserolle, und siehet genau darnach, daß nichts von dem Bodensatz mit hineinkommt. Will man nun ausbacken, so setzt man die Butter aufs Feuer und läßt sie so heiß werden, daß ein wenig Teig, den man hineingeworfen hat, gleich oben schwimmt, dann kann man mit dem Ausbacken den Anfang machen. Während dem Kochen nehme man sich vor zu schnellem Feuer in Acht, weil die Butter sonst leicht schäumet, braun wird und man vor Schaum nicht siehet, was man darin ausbäckt. Wird die Butter mit gelindem Feuer oder mit Kohlen behandelt, so kann man sie aufbewahren und einigemal darin etwas ausbacken; auch kann man zur Hälfte

Schmalz nehmen. Man thue auch mit einem Male nicht zu viel Teig in die Kasserolle, weil die Butter das Ausbacken in diesem Falle nicht bezwecken kann und zu schäumen anfängt.

19. Eiweiß zu Schnee zu schlagen.

In einem, durchaus nicht fettigen, am besten in einem ganz neuen Topfe, schlägt man das Eiweiß mit einem dazu geschnittenen, dünnen Stückchen Holz, in Form einer Gabel, oder auch mit einer steifen Ruthe, nach einer Seite zu in Wellen, bis es wie Schnee aussiehet und so steif ist, daß man den Topf umkehren kann, ohne daß der Schnee herausfließt; hierauf verbraucht man ihn bald, denn beim längeren Stehen verdünnt er sich wieder und wird beim nochmaligen Schlagen krieselicht. Auch kann man den Schnee durchs Quirlen hervorbringen.

Zur Hervorbringung des Schnees sind frische Eier erforderlich; der Topf muß nicht fettig oder naß seyn, auch darf von dem Gelben des Eies nichts hinzukommen; geschiehet dieses, so giebt es keinen Schnee.

20. Eine Farce zum Füllen der Puter.

Der Magen und das Herz von dem Puter wird in Wasser weich gekocht, man thut dann die Leber hinzu, daß solche nur erstarre, schneidet alles klein, hackt es fein, und, wenn man will, mit einem Paar Chalotten. Hierauf bereitet man nach Nr. 3. abgeriebene Butter, schlägt drei ganze Eier darein und rührt das vorher gehackte Fleisch mit geriebener Semmel zu einem mittelmäßigen nicht zu steifen Teige; etwas geriebene Citronenschale kann auch hinzu gethan werden, aber kein

Zucker; auch kann man eine halbe Tasse voll Milch hinzu nehmen, dann aber auch noch geriebenes Milchbrod.

21. Noch eine andere Farce zum Füllen der Puter.

Man reibe vier Loth Butter zu Sahne, nach Nr. 3., schlage drei oder vier Eier dazu, und thue, wenn es gut durchgerührt ist, noch zwei Loth große und ein Loth kleine gut gereinigte Rosinen, zehn Stück abgeschälte und fein gestoßene bittere Mandeln, für 2 Gr. geriebenes Milchbrod, etwas Zucker, und, wenn man will, etwas geriebene Muskatennuß hinzu. Ist die Masse zur Füllung des Kropfes nicht hinreichend, so nimmt man noch Milchbrod und eine halbe Tasse Milch hinzu, doch muß der Teig nur ganz lose bleiben.

22. Kleine Rosinen zu reinigen.

Man thut die kleinen Rosinen in einen Topf, gießt kaltes Wasser darauf, setzt sie damit ans Feuer und läßt sie recht scharf heiß werden. Alsdann gießt man sie durch einen Durchschlag, spült sie mit kaltem Wasser nach, schüttet sie auf ein Bret oder Tisch und sucht mit einem Messer alle kleine Steine und sonstige Unreinigkeiten heraus. So gereinigt spült man sie noch einmal mit kaltem Wasser aus, und kann sie nun gebrauchen.

23. Reiß zu reinigen.

Wenn es die Zeit erlaubt, läßt man den Reiß ein Weilchen in kaltem Wasser stehen, damit sich die Säure herauszieht, dann gießt man das Wasser ab

und anderes darauf, setzt ihn ans Feuer, und sobald er zu kochen anfangen will, wird er durch ein Sieb gegossen, nachgespült und auf einem Tisch oder Bret rein verlesen. Auf diese Art gereiniget schmeckt der Reiß viel besser, und mit Milch gekocht, gerinnet diese nicht leicht.

24. Sago zu reinigen.

Der Sago wird ebenfalls in kaltem Wasser gewaschen, zum Feuer gesetzt, einmal aufgekocht, durch ein Sieb oder feinen Durchschlag gegossen, in kaltes Wasser gehalten und mit der Hand gewaschen. Hierauf aus dem Siebe genommen, rein verlesen und mit reinem Wasser nachgespült; nun ist er zum Gebrauch fertig.

25. Semmel zu braten, in Suppe u. dergl.

Man schneidet die Semmel in Würfel, setzt die Butter in einem Tiegel aufs Feuer; sobald solche zergangen und zu kröschen aufhört, thut man die geschnittene Semmel hinein. Die Semmel brennt sehr leicht an, daher muß man, während dem Braten, sie immer umrühren; sobald sie die gelbbraune Farbe erhält, ist sie gut. Semmelscheiben bratet man auf dieselbe Art, sind sie auf der einen Seite braun genug, so wendet man sie um und läßt sie nicht zu hart werden.

26. Speck und Bollen zu braten.

Den in Würfel geschnittenen Speck kröscht man auf gelindem Feuer aus, thut die fein geschnittenen Zwiebeln hinein und läßt beide zusammen braten. Beide zugleich aufzusetzen ist nicht so gut, weil die Zwiebeln leicht anbrennen.

27. Braun Mehl trocken zu rösten.

Sobald der Braten aus dem Ofen genommen und letzterer noch heiß ist, läßt man in demselben das auf einem Blech dünn aus einander gelegte Mehl unter mehrmaligem Umrühren bis zu einer schönen goldgelben Farbe rösten. In Ermangelung eines Bratofens kann man dieses Mehl auch in einer ganz reinen, durchaus nicht fettigen Pfanne rösten; ist die Pfanne im geringsten unrein, so bäckt das Mehl am Boden fest, wird schwarzkörnig und bekömmt ein übles Ansehen. Auf dem Lande kann man es sich sehr leicht nach dem Brodbacken im Ofen bereiten und in Vorrath halten. Dieses gerösteten Mehls bedient man sich zu einer sehr wohlschmeckenden Suppe.

Zweiter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Klöße zu Suppen und Frikassee.

28. Schwemmklöße.

Man quirlt in einem Topfe drei Eier mit noch einmal so viel Milch und sechs Löffel voll feines Mehl zusammen recht gut durch, läßt vier Loth Butter in einer Kasserolle zergehen, gießt das Eingerührte hinzu und rührt es beständig, bis es sich vom Tiegel ablöst. Nachdem es kalt geworden, schlägt man noch drei Eier hinzu, rührt es gut durch einander, sticht mit einem vorher in heiße Brühe getauchten blechernen Löffel Klöße ab, und thut sie in die Suppe hinein. Kommen sie in die Höhe, so sind sie gut; nun muß der Topf vom Feuer zurück gezogen und die Suppe gleich angerichtet werden.

29. Semmelklößchen.

Vier Loth Butter werden nach Nr. 3. zu Sahne gerieben, dann mit drei Eiern so lange gerührt, bis alles recht gut durch einander ist, hierauf recht fein geriebenes Milchbrod hinzu gemengt, bis der Teig sich nur eben drehen läßt, aber ja nicht zu steif. Alsdann macht man kleine Klößchen davon und kocht sie in der Brühe; sobald sie aus der Brühe in die Höhe steigen, sind sie gar; nun nimmt man sie vom Feuer und läßt sie in der Brühe noch ein Weilchen stehen, wodurch sie recht locker werden. Ist der Teig eingerührt, so muß man die Klöße auch gleich kochen, weil die Semmel beim längern Stehenbleiben quillt und die Klöße dann hart ausfallen. Will man sie zu Obst geben, so kann man dem Teig noch Milch und Semmel zusetzen.

30. Abgestochene Eierklöße.

Man quirlt acht Eier mit $\frac{1}{4}$ Pfund Milch oder kalter Fleischbrühe zusammen gut durch, füllt damit einen Topf zur Hälfte, setzt diesen in einen kleinen Kessel oder Kasserolle, mit einer verkehrten Stürze gut zugedeckt, und damit er nicht umfallen kann, legt man auf diese umgekehrte Stürze einen Stein oder ein Stückchen Eisen. Alsdann gießt man so viel Wasser in den Kessel, daß es mit der Masse im Topfe gleich hoch steht; jedoch muß man das Eindringen des Wassers in den Topf verhüten. Ist die Masse im Topfe durchgehärtet, welches man sehr leicht sehen kann, so sticht man mit einem Löffel Stückchen davon ab und thut solche in die anzurichtende Suppe. Man gebraucht

diese Klöße sowohl in Brüh= als Milchsuppen. Wollte man diese Klöße in die leere Suppenschaale thun und die Suppe dann darauf gießen, so würden sie zerbröckeln und kein gutes Ansehen erhalten, daher man sie erst in die angerichtete Suppe thun muß.

31. Ordinäre Klöße mit Obst.

Man weiche, nach Nr. 4., Semmel ein, zu acht Personen ungefähr für einen Groschen, reibe ¼ Pfund Butter nach Nr. 3 ab, drücke die Semmel rein aus, schlage 4 bis 5 Eier und so viel Mehl hinzu, daß ein steifer Teig entstehet. Hierauf wird derselbe mit einem vorher in heißes Wasser getauchten Löffel abgestochen, in kochendes Wasser gethan und rasch gekocht. Um sie recht locker zu erhalten, müssen die Klöße im Kessel oder in der Kasserolle nicht zu gedrängt kochen, sondern sich noch jagen können, auch muß der Teig nicht zu dünn gewesen seyn, weil sie sich in diesem Falle zu breit legen und kein gutes Ansehen erhalten. Hart werden sie bei zu steifem Teige. Auch müssen sie etwas gesalzen werden.

32. Ordinäre Klöße auf eine andere Art.

Man weiche sich so viel Semmel als man zu brauchen denkt, in Wasser ein; ist solche gehörig geweicht, so drücke man sie rein aus, zerkleinere sie ganz fein in geschmolzene Butter, die man allenfalls auch mit etwas frischem Rindertalg vermischen kann. Man nimmt auf jede einzelne Semmel ein Ei, etwas Zucker, nach Vorschrift Nr. 22. gereinigte kleine Rosinen, etwas Milch oder Sahne, abgeriebene Zitronenschale, und so man will, einige abgehäutete, recht fein gestoßene Man=

deln und so viel Mehl, daß der Teig den gehörigen Grad der Steife erhält. Der aus diesen Ingredienzien hervorgebrachte Teig wird löffelweise in kochendes Wasser gethan, ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde lang gekocht, dann herausgenommen und geschmolzene Butter oder eine Milchsauce, deren Anfertigung unter dem Artikel Saucen vorgeschrieben ist, darüber gegeben.

33. Eine andere Art Klöße, die man sauer machen kann.

Man bratet würfelicht geschnittene Semmel in Butter und etwas frischem Rinderfett gelblich, läßt sie so in einer Schüssel etwas abkühlen, gießt einen Tassenkopf voll Milch darüber, schlägt nach Belieben Eier dazu und mischt zu der Masse so viel Mehl, daß sie nach gehörigem Umrühren einen steifen Teig bildet. Abgekocht giebt man zu diesen Klößen eine braune Sauce.

34. Klöße mit Thimian.

Aus eingeweichter und rein ausgedrückter Semmel, Eiern, abgeriebenem trocknen Thimian, etwas Salz, Sahne, oder guter Milch und Mehl bildet man einen so steifen Teig, daß er sich zu runden Klößen machen läßt. In Wasser abgekocht und mit gebratenem Speck und Bollen gegeben, schmecken sie sehr gut.

35. Erdtoffelklöße.

Man kocht eine, mit der benöthigten Anzahl Klöße in Verhältniß stehende, Menge Erdtoffeln in Wasser weich, pellt sie ab und reibt sie, völlig kalt, auf einem Reibeeisen fein. Hierauf bratet man nach Vorschrift Nr. 26. Speck mit Bollen, thut es in eine Schüssel,

sobald es abgekühlt ist, schlägt man 4 Eier dazu, salzt es und mengt nun die geriebenen Erdtoffeln hinzu. Der Teig muß recht steif werden, auch kann man sich dabei etwas geriebener Semmel bedienen. Aus diesem Teige dreht man in der mit Mehl bestreueten Hand runde Klöße und kocht sie in Wasser ab. Will man solche mit einer Milchsauce geben, so nimmt man statt des Specks und der Bollen nach Nr. 3. abgeriebene Butter und etwas geriebene Citronenschale.

Zu diesen Klößen bedient man sich keiner Milch, aber wohl zu dem Teige recht mehliger Erdtoffeln, sonst fallen sie im Kochen aus einander.

36. Eine andere Art Erdtoffelklöße.

Man bereitet nach Nr. 3. abgeriebene Butter, schlägt Eier hinzu (zu ½ Metze Erdtoffeln 6 bis 7 Eier), rührt diese mit etwas geriebener Citronenschale, Zucker und geriebener Semmel gut durch, schüttet die vorher abgekochten, nachmals abgepellten und klein geriebenen Erdtoffeln hinzu und macht einen steifen Teig daraus. Aus diesem drehet man eines Borsdorfer Apfels große Klöße, drückt sie in der Hand mit Mehl fest, wälzt sie in einigen auf einem Teller zerschlagenen Eiern, wendet sie in geriebener Semmel und bäckt sie in, nach Nr. 3. scharf heiß gewordenem, vorher präparirten Fett in einem kleinen Kessel oder nicht zu weiten Kasserolle ab. Die fertigen nimmt man mit dem Schaumlöffel heraus und thut die andern nach und nach hinzu. Fertig gesotten baut man sie schichtweise in Form eines spitzen Berges auf eine Schüssel und garnirt sie mit Petersilie, die aber nur kurze Zeit in dem Backfett mit

gebraten haben muß, weil sie sonst ihre grüne Farbe verliert. — Diese Klöße sind äußerst wohlschmeckend, und können auf die größte Tafel kommen; auch schmekken sie, in Wasser abgekocht, mit einer Obstsauce.

37. Ordinäre Klöße.

Von $\frac{1}{2}$ Metze Weizen- oder Roggenmehl, (letzteres nimmt man am gewöhnlichsten auf dem Lande), 2 bis 3 Eiern und $\frac{1}{4}$ Quart Milch macht man einen steifen Teig, sticht davon mit einem Löffel Klöße von mittler Größe ab und kocht sie in Wasser gar. Von Roggenmehl macht man den Teig recht fest, dreht die Klöße jedoch nicht zu groß daraus.

38. Fleischklöße.

Mageres Schweinefleisch, auch Kalbfleisch, befreiet man zuvörderst von allen Sehnen, schneidet es in Würfel, hackt es zu einem sehr feinen Teige, schlägt ein Paar Eier dazu und rührt dieß nebst Salz, Muskatennuß, oder geriebener Citronenschale und geriebener Semmel zu einer nicht zu steifen Masse. Im Fall solche zu steif gerathen wäre, läßt sie sich mit einem Ei noch verdünnen. Davon kleine Klößchen gedreht, solche in Fleischbrühe gar gekocht, dann auf ein Blech gesetzt und gelblich gebacken, aber zuvor in geschmolzener Butter und geriebener Semmel gewälzt, oder in Butter gebraten; sie sind zu empfehlen und können sehr gut in braunen Brühsuppen gegeben werden.

39. Krebsklöße.

Das Fleisch von $\frac{1}{2}$ Schock Krebsen wird fein gehackt und nach Belieben abgegrätetes Fleisch von Fi-

schen mit zugemischt. Ferner bereitet man nach Nr. 3. abgeriebene Butter, (im Fall man Krebsbutter vorräthig haben sollte, kann man auch diese mit zu der andern Butter nehmen), thut das Gelbe von 3 bis 4 Eiern hinzu, schlägt das Weiße derselben zu Schnee, und vermischt dann die Masse mit so vielem geriebenen Milchbrode oder Semmel, daß sie zu einem guten Kloßteige wird. Von diesem setzt man mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein Blech, läßt solche gelbbraun werden und giebt sie zur Krebssuppe.

40. Reißklöße zu Suppen.

½ Pfund nach Nr. 23. gut gereinigter Reiß wird mit einem Stück Butter entweder in Wasser, Milch oder Fleischbrühe recht weich und steif ausgekocht, jedoch nicht zu Muß, sondern daß die Körner recht lang und schön bleiben. Während dem Abkühlen desselben, bereitet man nach Nr. 3. abgeriebene Butter, fügt 3 bis 4 ganze Eier nebst etwas geriebener Semmel hinzu und rührt nun den Reiß damit gut durch. Man kann auch etwas Muskatenblumen oder Nuß, und abgeriebene Citronenschale hinzu thun, welches vorzüglich in Kalbfleischsuppe gut schmeckt.

41. Klöße von Reißgries.

Man läßt ⅛ Quart Milch, Brühe, oder auch nur Wasser in einer Kasserolle mit einem Stück Butter kochen, gießt ¼ Pfund vorher in kaltes Wasser eingeweichten Reißgries unter beständigem Umrühren zur kochenden Masse, daß solche nicht anbrennt, und läßt sie nun recht dick ausquellen. Hierauf thut man die so ausgequollene Masse zum Auskühlen in eine Schüssel,

schlägt, sobald sie abgekühlt, 3 bis 4 ganze Eier hinein, und thut nebst etwas Salz so viel geriebene Semmel dazu, daß der Teig nicht zu dünne bleibt, weil die Klöße sonst im Kochen aus einander fallen. Mit einem Löffel in die kochende Brühe gestochen und nicht zu lange gekocht, werden sie gut.

Um sie noch wohlschmeckender zu machen, kann man die Klöße auch mit Muskatenblumen, Nuß oder Zitronenschale würzen, jedoch schmecken sie auch ohne diese Ingredienzien. Von anderem Gewürz als dem genannten, verlieren sie hingegen allen Geschmack.

42. Klöße von Krakauer Gries.

Zu ¼ Quart kochender Milch, Brühe, oder auch Wasser, nebst einem Stück Butter, und etwas Salz, thut man so viel Gries, daß er recht steif wird, ohne jedoch zu sehr auszuquellen. Ausgekühlt schlägt man einige Eier hinein und giebt geriebene Semmel hinzu. Dann werden Klöße davon abgestochen und solche in Wasser abgekocht.

43. Grützklöße von Buchweizen.

Unter beständigem Umrühren streuet man in ein halb Quart kochende Milch eine gute Portion Grütze fein ein, läßt sie nicht ganz ausquellen, sondern nimmt sie bald vom Feuer, thut sie zum Auskühlen in eine Schüssel, reibt nach Nr. 3. Butter ab, schlägt 4 Eidotter hinzu, salzt gehörig, rührt es zusammen, thut die Grütze hinein und fährt mit dem Rühren fort, bis alles ohne Klümpchen ist. Das zu Schnee geschlagene Eiweiß kommt ebenfalls dazu. Hierauf mit einem

Löffel in beliebiger Größe Klöße abgestochen und in Wasser gar gekocht.

Diese Klöße giebt man kleiner in Weinsuppen, desgleichen auch für sich mit geschmolzener Butter oder mit einer Weinsauce.

44. Weißkohlklöße.

Man nimmt von einem kleinen, oder falls die Köpfe groß sind, von einem halben Kopf Kohl die besten Blätter, schneidet die Strünke heraus, und wäscht und hackt ihn recht fein. Hierauf läßt man Butter, Schmalz oder gutes Fett schmelzen, thut von dem gehackten Kohl so viel hinein, daß er gut und mürbe schmoren kann, und läßt ihn, wenn solches geschehen, wieder abkühlen. Inzwischen reibt man etwas Butter nach Nr. 3., schlägt 3—4 Eier hinzu, rührt es gut durch, thut ein wenig Muskatennuß oder Blume hinzu, und so viel geriebene Semmel, daß die Klöße nicht aus einander gehen können, rührt diese Ingredienzien alsdann mit dem gehackten oder geschmorten Kohl zu einem Teig, sticht mit einem mit kochendem Wasser benetzten Löffel die Klöße ab, und kocht selbige in gesalzenem Wasser gar. Diese Klöße giebt man mit einer Milchsauce nach Nr. 85.

45. Sagoklöße.

Nach Nr. 24. gut gereinigter Sago wird in Brühe recht dick eingekocht, zum Auskühlen in einen Napf geschüttet, abgekühlt, mit einem Löffel kleine runde Stückchen ausgestochen und in die Suppe gethan.

Man gebraucht diese Klößchen zu braunen Fleisch- auch Weinsuppen, sie gehen nicht aus einander, sobald

man sie nicht in die Terrine legt und die Suppe über sie gießt, sondern, wie bei allen Klößen zu empfehlen ist, solche mit einem Löffel auf die Suppe legt.

46. Birnklöße.

Man schält gute schmackhafte und saftreiche Birnen, nimmt die Kerne heraus, schneidet sie in ganz feine Würfel, thut sie in eine Schüssel, schlägt 8 Eier darauf, giebt eine Tasse Milch nebst etwas geriebener Semmel dazu, und ferner so viel Mehl, daß der Teig nicht zu dünne, auch nicht zu dicke wird; abgestochen werden die Klöße dann in Wasser gar gekocht. — Mit Zucker und Zimmt bestreut, schmecken sie mit geschmolzener Butter oder mit einer Milchsauce nach Nr. 85. sehr gut.

47. Aepfelklöße.

Recht gute, abgeschälte, ausgekernte, in Würfel fein geschnittene Borsdorfer Aepfel werden in eine Schüssel gethan, mit 1 Loth abgehäuteter und fein gestoßener Mandeln, worunter einige bittere seyn können, etwas geriebener Citronenschale, Zucker, 1 Tassenkopf voll Milch, geriebener Semmel zu einem gehörig steifen Teige gerührt, mit einem Löffel abgestochen, in kochendes Wasser gethan und gar gekocht.

Um den Wohlgeschmack dieser Klöße zu erhöhen, kann man die gestoßenen Mandeln mit Rosen-, Orangen- oder einem andern wohlriechenden Wasser befeuchten.

Mit geschmolzener Butter, einer Milchsauce nach Nr. 85., oder mit einer andern beliebigen Sauce schmecken sie sehr gut.

48. Ordinäre Aepfelklöße.

Man schneidet die Aepfel wie die vorigen, rührt sie in einer Schüssel mit 4 Löffeln voll Milch oder Wasser, 4 Eiern und ¼ Metze Mehl zu einem Teige, thut sie mit einem Löffel in kochendes Wasser und läßt sie so lange kochen, bis sie nicht mehr teigicht sind. Mit Zucker und Zimmt bestreut, und geschmolzener Butter gegeben, bieten sie eine sehr angenehme Speise dar.

49. Kirschklöße.

Das Fleisch von ¼ Metze ausgesteinter Kirschen läßt man in einer Kasserolle auf einem langsamen Feuer in eigener Sauce, einige Mal umgerührt, gelinde schmoren; abgekühlt, einige Eier dazu geschlagen, wird es mit einer Messerspitze voll Nelken, Zucker, geriebener Citronenschale und geriebener Semmel zu einem dicken Teige gerührt, der nicht aus einander kocht. Zur Probe kann man erst einen Kloß in kochendem Wasser abkochen, hält dieser, so kann man unbedenklich die andern nachthun, fällt er aber aus einander, so muß der Teig mit einem Ei und etwas mehr Semmel noch verdickt werden. Mit einer Milchsauce Nr. 85. angerichtet, und Zucker und Zimmt darüber gestreuet, sind sie ein sehr gutes Essen.

50. Hefen- und Bärmklöße.

Man bildet aus ½ Pfund nach Nr. 9. abgeriebener Butter, 4 bis 5 Eiern, einer Tasse voll Milch, einer Tasse voll sehr guter Bärme, abgeriebener Citronenschale, Zucker und feinem Mehl, einen zum Kneten

steifen Teig. Aus diesem Teige werden eines Apfels große Klöße gemacht und auf einem mit Mehl bestreuten Brete neben einander gesetzt. Man läßt sie so eine Stunde lang an einem warmen Orte gehen und kocht sie nach Verlauf dieser Zeit in kochendem Wasser gar. Sie müssen jedoch in einer gehörig großen Kasserolle oder Kessel kochen, damit sie Platz haben, sich auszudehnen, auch brauchen sie wegen ihrer Größe und weil sie stets auf der Oberfläche schwimmen, längere Zeit, um gar zu werden, als andere Klöße, daher das Niederdrücken derselben während des Kochens sehr anzurathen ist. Um den Grad des Garseyns zu erproben, bedient man sich eines Strohhalms oder spitzen Hölzchens, womit man in einen von den Klößen bis auf die Mitte hineinsticht; klebt beim Herausziehen noch Teig an demselben, so müssen sie noch kochen; ist dieses aber nicht mehr der Fall, so nimmt man sie mit einem Schaumlöffel sogleich heraus, weil sie bei längerem Kochen hart werden würden. Beim Herausnehmen aus der Kasserolle muß sie eine andere Person auf der einen Seite etwas aufritzen, wodurch das Zusammenfallen derselben verhüthet wird, welches sonst geschiehet. Man giebt sie mit geschmolzener Butter oder mit einer Milchsauce.

51. Ordinäre Hefen= oder Bärmklöße.

Werden wie die vorigen behandelt, man nimmt aber nur eine Tasse voll Milch, eben so viel Bärme, zwei Eier und etwas geschmolzene Butter. Für Leute auf dem Lande kann man die Eier und Butter weglassen, und sie mit Bollen und Fett oder Speck geben.

52. Klöße von weißem Käse.

Man reibt 6 Loth Butter nach Nr. 3. zu Sahne, schlägt 4 ganze Eier hinein, und vermischt diese vollkommen mit der Butter, alsdann reibt man für 2 Gr. weißen, von aller Buttermilch befreiten Käse so lange darin klein, bis von dem Käse nichts mehr besonders zu sehen ist. Hiezu ein geriebenes Milchbrod, Citronenschale, Zucker und Salz gethan und mit einem Löffel gleich runde Klöße abgestochen und in kochendem Wasser ½ Stunde gekocht. Mit einer Sauce nach Nr. 85., oder einer nach Nr. 82. angefertigten Sahnensauce schmecken sie am besten. Auch kann man die Mandeln aus der Sauce Nr. 85. weglassen.

53. Mandelklöße.

Zu 6 Loth süßen und 2 Loth bittern, abgehäuteten und fein gestoßenen Mandeln thut man in einer kleinen Schüssel ein Paar Löffel voll Zucker, 2 Löffel voll geschmolzene Butter, 4 Eidotter, 5 Loth geriebene Semmel und rührt solches alles mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß wohl zusammen. Von diesem Teige bildet man kleine Häufchen, läßt diese auf einem Blech oder in einer mit Butter ausgestrichenen Tortenpfanne in einem mäßig heißen Ofen gelbbraun backen und braucht sie in Suppen.

Dritter Abschnitt.

Von der Zubereitung der verschiedenen Saucen.

54. Holländische Sauce.

Man rühre nach Nr. 3. 4 Loth Butter zu Sahne,

gebe

gebe 4 oder 5 Eidotter und einen Löffel voll feines Mehl hinzu, gieße erst einige Löffel voll kaltes Wasser, alsdann ganz sachte kochendes hinzu und bringe die Sauce sodann unter beständigem Rühren, damit solche nicht käsicht werde, zum leichten Aufsieden. Man nehme hierzu hochstens 2 Tassen voll Wasser, eine in Scheiben geschnittene Zitrone, eine Tasse voll reinen scharfen Weinessig und 2 Loth Zucker. Die Sauce muß nicht dünn, sondern recht sämig seyn und wird zu Fischen oder Gemüsen gegeben, wie späterhin jedes Mal angegeben werden soll.

55. Zitronen-Sauce.

Zwei Löffel voll Mehl werden mit einigen Löffeln voll Wasser klar gerührt, 3 bis 4 Eidotter hineingeschlagen und mit kochender Brühe oder kochendem Wasser auf einem gelinden Feuer zu einer sämigen Sauce abgerührt. Sobald die Sauce sämig geworden, schneidet oder reibt man die Schale einer schönen Zitrone recht fein ab und thut diese mit einem Stückchen Butter und dem Saft der Zitrone in die Sauce. Jedoch muß man die Kerne der Zitrone zurücklassen, auch sich vor einer bittern hüthen, denn durch beides bekömmt die Sauce einen unangenehmen Geschmack. Sie wird über Hühner gegeben.

56. Sauce über Blumenkohl.

Man rührt, wie bei obiger, einige Löffel Mehl mit Wasser klar, schlägt einige Eidotter dazu, rührt beides zusammen gut durch, gießt nach und nach kochendes Blumenkohlwasser hinzu und rührt es mit diesem auf gelindem Feuer zur Sauce ab. Hierauf kom-

men ungefähr 6 Loth Butter, ausgeschälte Krebsschwänze, gereinigte Morcheln und etwas Krebsbutter hinzu. Außer mit Blumenkohl, kann sie auch mit vielen andern Speisen gegessen werden, wie späterhin zu finden.

57. Braune Sardellen-Sauce.

$\frac{1}{8}$ Pfund gewässerte und abgegrätete Sardellen werden mit einer Zwiebel oder Chalotte recht fein gehackt, in hochbraun gebranntes Mehl mit ein Paar Tassen voll kochender Brühe oder Wasser gethan, Citronenscheiben, ein Paar Löffel Capern zugesetzt und unter stetem Rühren gar gekocht. Sollte die Sauce noch zu dick seyn, so braucht man sie nur mit kochendem Wasser oder Brühe bis zum beliebigen Grad zu verdünnen.

Anmerkung. Alle Saucen müssen so sämig seyn, daß, wenn sie über die Speisen gegossen werden, sie nicht dünne ablaufen.

58. Weiße Sardellen-Sauce.

Gewässerte und abgegrätete, mit einer Zwiebel oder einer Chalotte zusammen fein gehackte Sardellen läßt man mit nach Nr. 6. angefertigtem weiß gebrannten Mehl durchbraten, gießt dann kochendes Wasser oder Brühe auf, setzt Citronenscheiben und Capern zu und giebt diese Sauce über Fleisch oder Fische. Sobald die Sardellen und Zwiebeln zu dieser Sauce recht fein gehackt worden, so braucht man solche nicht durchzuschlagen, sind sie jedoch nur gröblich gehackt gewesen, so muß man die Flüssigkeit durch ein Haarsieb treiben und nach diesem noch einmal aufkochen lassen.

59. Braune Speck- und Bollen-Sauce zu Fisch.

Zu nach Nr. 26. behandeltem Speck und Bollen thut man so viel Mehl, daß es sämig wird, läßt es recht hochroth braten, gießt dann einige Tassen kochendes Wasser und später einige Tassen recht scharfen Weinessig hinzu, thut etwas Engl. Gewürz, so man will auch Nelken, Lorbeerblätter, einige Citronenscheiben und Zucker oder Syrup, zum Versüßen daran, und giebt diese Sauce dann über Hecht, Stinte und Klöße.

Statt des Wassers kann man sich auch zum Zugießen des Bieressigs bedienen, und dann später des Weinessigs.

60. Weiße Kümmel-Sauce zu Stinten.

Man kocht Bieressig und gereinigten Kümmel nebst einem Stück Butter und ein Paar Tassen Weinessig, schlägt einige Eidotter in ein wenig Wasser und thut so viel Mehl dazu, daß die Sauce sämig davon werden kann, quirlt sie dann kochend damit ab und läßt sie unter beständigem Rühren noch einmal aufsieden und thut sodann etwas Zucker daran.

61. Braune Sauce mit Rosinen zu Enten, Kalbskopf und dergl.

Man thut in nach Nr. 5. angefertigtes braunes Mehl ein wenig Zucker, damit es eine schöne braune Farbe erhält, fügt gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter, etwas Nelken und Gewürz, gereinigte Rosinen, kleine abgebrühte und geschnittene Mandeln, Citronenscheiben und kochendes Wasser oder Brühe, nebst einer Tasse voll scharfen Weinessig hinzu, und läßt es, gesalzen

zu einer sämigen Sauce kochen. Ist sie nicht süß genug, so giebt man noch etwas Zucker nach.

62. Mostrich-Sauce.

Sechs Löffel voll weißen Mostrich, eine Tasse voll Weinessig, eben so viel Wasser, einen guten Löffel voll Zucker, etwas Muskatenblumen, Zitronenscheiben, 4 Loth geschmolzene Butter, worein alles Vorbenannte gethan und gut durchgekocht wird. Ist dieses geschehen, so zieht man die Sauce mit 2 in Wasser klein gequirlten Eidottern und ungefähr 8 Messerspitzen voll Mehl ab. Selbige schmeckt über Fische sehr gut, auch wird ihr anderweitiger Gebrauch noch späterhin angezeigt werden.

63. Braune Mostrich-Sauce.

Man bratet nach Nr. 5. von einem Löffel voll Mehl und 4 Loth Butter, braunes Mehl, thut darein etwas gehackte Chalotten, 4 Löffel voll schwarzen Mostrich, Zitronenscheiben, eine Tasse guten scharfen Weinessig, eben so viel Wasser oder Brühe, so wie auch etwas Zucker, und läßt alles zusammen gut durchkochen, daß es eine sämige Sauce wird. Sollte sie nicht süß genug seyn, wird noch etwas Zucker hinzugethan. Ueber Rindfleisch oder Fische schmeckt diese Sauce vorzüglich gut.

64. Sauce zu Spargel.

Man reibe ein Stück Butter nach Nr. 3. ab, rühre 3 Eidotter und einen guten Löffel voll Mehl dazu, gieße von dem Spargelwasser unter beständigem Umrühren langsam so viel hinzu, als man an Sauce zu brauchen denkt, und lasse es auf gelindem Feuer

zu einer sämigen Sauce werden, die gleich über den Spargel angerichtet werden muß; auch etwas Muskatennuß übergerieben schmeckt ganz gut.

65. Weiße Capern-Sauce.

Man rührt in einer Kasserolle einige Löffel voll Mehl mit kaltem Wasser klar, schlägt 3 bis 4 Eidotter dazu und gießt unter beständigem Umrühren kochende Brühe oder Wasser darauf, dann wird dieß mit einem Stückchen Butter und ein wenig Zitronenschale rührend zu einer sämigen Sauce gekocht; ist dieses geschehen, so werden ein Paar Löffel Capern hinzu gethan und zuletzt Zitronensaft daran gedrückt. Gedenkt man diese Sauce über Fische zu gebrauchen, so vermischt man das Wasser mit etwas Fischbrühe, zur Verhüthung des Versalzens jedoch nur mit wenig.

66. Braune Capern-Sauce mit rothem Wein.

Zu nach Nr. 5 angefertigtem, aber hochbraun gebranntem Mehl, thut man Nelken, Zitronenschale und Zitronenscheiben, letztere jedoch nicht bitter, gießt hierzu entweder Brühe oder rothen Wein mit Wasser, und läßt es zu einer sämigen Sauce kochen. Ist dieses geschehen, einige Löffel voll Capern, und hat man Wein genommen, etwas Zucker hinzugethan, so ist sie fertig.

Diese Sauce gebraucht man zu Pasteten von wilden Enten, Tauben, Ochsenzunge und mehrerem andern.

67. Weiße Chalotten-Sauce.

In ein zergangenes Stückchen Butter thut man einige Löffel voll Mehl und läßt beides gut durch-

schwitzen, thut dareln 8 fein gehackte Chalotten, gießt Fleischbrühe oder, in Ermangelung derselben, kochendes Wasser zu und läßt es zu einer sämigen Sauce kochen. Zuletzt setzt man einige Löffel Wein- oder Esdrajon-Essig, und einen Löffel voll Champignonspulver und das gehörige Salz dazu. Diese Sauce paßt zu Carbonade, Bouletten und anderen gebratenen Fleischarten.

68. Braune Chalotten-Sauce.

Zur Bereitung derselben wird nach Vorschrift Nr. 5. gebranntes Mehl gemacht, hierzu die vorher fein gehackten Chalotten gethan, Brühe oder kochendes Wasser zugegossen und es zu einer sämigen Sauce gekocht. Ist diese Sauce zu Hammelbraten bestimmt, bedient man sich statt des Wassers oder der Brühe, der vom Fett gesonderten Bratenbrühe.

69. Dicke Butter- oder sämige Butter-Sauce.

Man rührt ein gut Stück frische Butter in einer Kasserolle immer auf einer Seite, über gelindem Kohlenfeuer mit einigen Löffeln voll Wasser und einem Löffel voll Mehl gut durch einander zu einer dicken Sahne. Die Butter wird immer in die Höhe gezogen und von einer Seite geschlagen, damit sie nicht dünne wird. Sobald sie sämig geworden, muß sie gleich vom Feuer genommen werden, weil sie sonst leicht käsig wird. Diese Sauce ist gut über Stock- und Klippfisch ꝛc.

70. Gurken-Sauce.

Man thut in einen Tiegel oder in eine Kasserolle ein Stückchen Butter, sobald solche zu kröschen aufhört, läßt man 2 Löffel voll Mehl gelbbraun darin

werden, thut dann 1 große oder 2 kleine, abgeschälte, und in eines Fingers lange Stückchen geschnittene Gurken, nebst so viel Brühe hinzu, daß es zu einer sämigen Sauce kochen kann. Diese Sauce paßt sowohl zu Rindfleisch, als auch über Hammelkeule.

71. Esdrajon-Sauce.

Man macht sich, wie bei obiger, von einem Stückchen Butter braunes Mehl, gießt Brühe dazu, und läßt diese Vermischung mit einem halben Löffel klein gehackten Esdrajon, einem Löffel voll Weinessig oder Citronensaft zu einer sämigen Sauce kochen. Auch kann man den Weinessig und den Citronensaft weglassen. Zu Rindfleisch wird diese Sauce häufig gegeben.

72. Schnittlauch-Sauce.

Man läßt Mehl in einem guten Theil zergangener Butter durchschwitzen, thut dazu rein gewaschenen und fein gehackten Schnittlauch, und nachdem dieser noch etwas durchgedämpft worden, so gießt man Brühe oder kochendes Wasser zu, mit welchem es noch etwas kochen muß. Auch wird diese Sauce mit geriebener Semmel gebraucht; in diesem Fall läßt man die Butter mit dem Schnittlauch gut durchschwitzen, gießt alsdann Brühe zu und thut so viel Semmel daran, daß es eine gute sämiga Sauce wird, die aber nicht zu dick seyn muß.

73. Petersilien-Sauce.

Wird wie die vorige, nach Belieben mit Mehl oder Semmel, zubereitet. Statt des Schnittlauchs läßt man einen recht guten Löffel [voll fein gehackter

Petersilie, mit fein gehackter Zwiebel oder Chalotte vermengt, beides zusammen in Butter gut durchschwitzen, gießt kochendes Wasser, oder so man sie an Fische geben will, so viel Fischbrühe hinzu, als sich mit dem Salz vertragen kann, den übrigen Theil aber Wasser, und kocht davon eine sämige Sauce. Mit Fischen gegeben, erfordert sie jedoch etwas mehr Butter.

74. Sauerampf-Sauce.

Man läßt einige Hände voll von den Stengeln abgestreiften, gewaschenen und fein gehackten Sauerampfer in einem Tiegel oder Kasserolle auf gelindem Feuer mit einem Stück Butter in seiner eigenen Sauce gut durchschwitzen, gießt dann kochendes Wasser oder Fleischbrühe dazu, thut etwas Salz und Zucker daran und nachdem er mit allem wohl durchgekocht, so schlägt man ein Paar Eidotter in ganz wenig kaltem Wasser klein, thut einen Löffel Mehl dazu und rührt es zu der Sauce. Nun darf es nicht mehr kochen, sondern auf gelindem Feuer nur noch gut durchziehen. Diese Sauce paßt zu Lammfleisch.

75. Morcheln-Sauce.

Gut gereinigte und fein gehackte Morcheln werden an braunes Mehl gethan, mit Fleischbrühe, Zitronenschale oder Zitronenscheiben zu einer sämigen Sauce abgekocht und zuletzt Zitronensaft darüber gedrückt. Ueber Rindfleisch, geschmortes Kalbfleisch und mehrere andere Speisen schmeckt diese Sauce gut.

76. Champignons-Sauce.

Rein abgeputzte und in kleine Stücken geschnit-

tene Champignons thut man in gelbbraun gebranntes Mehl und kocht solches mit dazu gegossener starker Fleischbrühe, nebst einigen Zitronenscheiben, zu einer sämigen Sauce ab.

77. Trüffel-Sauce.

Die etwas abgekochten, abgehäuteten, abgeputzten und einmal durchgeschnittenen Trüffeln werden in nach Nr. 5. zubereitetes braunes Mehl gethan, mit aufgegebener Fleischbrühe zu einer sämigen Sauce abgekocht und zuletzt Zitronensaft darüber gedrückt.

78. Herings-Sauce.

Ein gut ausgewässerter und ausgegräteter Hering wird mit einer Zwiebel und einem Stückchen Butter zusammen recht fein gehackt, dann in einer Kasserolle ein Stückchen Butter mit Mehl fein durchgebraten, den gehackten Hering nebst etwas Pfeffer, mit Brühe oder auch nur Wasser, damit es nicht zu salzig wird, hinzugethan und sämig kochen lassen. Zuletzt etwas Zitronensaft darüber gedrückt. Man kann auch in Stücken geschnittene Zitrone damit durchziehen lassen. Diese Sauce paßt sowohl zu Fischen, als zu Fleisch.

79. Feine Kräuter-Sauce.

Von Kerbel, ein Paar Blättern Esdrajon, Basilikum, Majoran, Zitronen-Thimian, Petersilie, einigen Blättern mürben Salat, wird von Jedem etwas, damit der Geschmack fein bleibt, genommen, gewaschen und fein gehackt. In einer Kasserolle 2 Löffel Mehl mit kaltem Wasser recht klar durchgerührt, 3 Eidotter und die gehackten Kräuter mit hinzu gethan und dann zu einer sämigen Sauce gerührt. Zuletzt wird der Saft

von 4 Händen voll in einem Mörser gestoßenen und durch ein Tuch gedrückten Spinat hinzugefügt. Diese Sauce paßt über alle farcirte Gemüse.

80. Schinken-Sauce.

Einige Scheiben von geräuchertem rohen Schinken werden mit irgend etwas rohem Fleische gehackt und mit ein Paar hart gekochten Eiern, eingeweichter Semmel oder Milchbrod in einem Mörser ganz fein gestoßen. Nun nach Nr. 5. braun Mehl gemacht, Zwiebeln oder Chalotten, klein geschnittene Wurzeln oder ein Lorbeerblatt mit dem Gehackten hineingethan, mit heißem Wasser oder Brühe, die aber nicht salzig seyn muß, auf dem Feuer gut durchbraten lassen und dann durch ein Sieb gestrichen. Diese Sauce verursacht zwar etwas Mühe, allein man erhält auch eine zu vielen Speisen passende und kräftige Sauce. Der Abgang vom Schinken ist hierzu sehr gut in Anwendung zu setzen.

81. Französische Sauce.

Ein Stückchen Rokambolle oder Knoblauch, eine Zwiebel oder Chalotte, Basilikum und ein Lorbeerblatt werden zusammen fein gehackt, auch kann man noch Majoran hinzufügen. Hierauf mit etwas Mehl gemengte Butter auf dem Feuer abschwitzen lassen, das Gehackte hinzuthun und mit guter Fleischbrühe gehörig durchgekocht, durch ein Haarsieb gestrichen und Citronensaft hineingedrückt; so man will, auch einige Citronenscheiben. Sollte es nicht nach Wunsch sämig ausfallen, so kann man noch ein wenig mit Mehl durchschwitzte Butter hinzuthun. Sie paßt zu Carbonade und Clobs.

82. Sahnen-Sauce.

Ein Stückchen Butter wird mit ein wenig Mehl, ein Paar Eidotter, ein wenig kaltem Wasser, geriebener Citronenschale und Muskatennuß zusammen gut durchgerieben und dann mit Sahne zu einer sämigen Sauce abgerührt. Nimmt man diese Sauce zu Stock- oder Klippfisch, so wendet man statt der geriebenen Citronenschale fein gehackte Chalotten an.

83. Sauce von saurer Sahne.

Hierzu wendet man weniger Butter als zu obiger an, rührt sie mit ein wenig Mehl und ein Paar Eidotter mit kaltem Wasser gut durch und auf dem Feuer mit der sauren Sahne zur sämigen Sauce. Diese Sauce paßt zu Spargel, Zander, gebratener Kälberbrust oder Keule.

84. Milch-Sauce.

½ Quart Milch wird mit Citronenschale, Zimmt, Zucker und, wenn man es recht fein haben will, mit einem Stück Vanille recht gut durchgekocht, dann 5 bis 6 Eidotter mit einem Löffel voll kalter Milch und einer Messerspitze voll Mehl und Salz durchgequirlt, zu obigem gegossen und unter beständigem Umrühren noch einmal aufstoßen lassen. Man giebt diese Sauce über kalte Sahne und Puddinge.

85. Eine andere Milch-Sauce.

Man kocht hierzu die Milch mit Pfirsichblättern, Zucker, auch einigen recht fein gestoßenen und in ein Läppchen gebundenen Mandeln recht auf, quirlt sie mit eben so viel Eiern, als die vorige ab, und richtet sie über Puddings oder Obstklöße an.

86. Noch eine dritte Milch-Sauce.

Die Milch wird mit Zucker und geriebener Zitronenschale abgekocht, wie die erste mit 6 Eidottern abgequirlt, und erkaltet ein Spitzgläschen Marasquino zugegossen.

87. Punsch-Sauce.

Man quirle einen Löffel voll Mehl in kaltem Wasser recht klar ab, rühre 5 — 6 Eidotter, etwas geriebene Zitronenschale und so viel kochendes Wasser dazu, als man Sauce braucht, und läßt sie alsdann auf dem Feuer unter beständigem Umrühren sämig werden. Hierauf den Saft von einer oder zwei großen Zitronen und so viel Zucker hinzugegeben, daß sie recht süß wird, und vollkommen abgekühlt mit einem Glase Rum oder Arak vermischt. Diese Sauce muß jedoch nur ganz mäßig sämig seyn.

88. Zwiebel-Sauce.

Auf ½ Quart Sauce rechnet man gewöhnlich 6 — 8 Stück Zwiebeln; diese werden abgezogen, mit fetter Brühe gar gekocht, etwas gereinigter Kümmel hinzugegeben und dann mit geriebener Semmel zu einer sämigen Sauce aufgekocht. Zu Hammelfleisch wird diese Sauce gewöhnlich angewendet.

89. Zwiebel-Sauce auf eine andere Art.

½ Metze Zwiebeln werden abgezogen, in Scheiben geschnitten und in zergangener Butter auf gelindem Feuer verdeckt so lange geschwitzt, bis sie braun und ganz weich sind. Hierauf 2 Löffel voll Mehl hinzugeschüttet; ist dieses etwas mit durchgebraten, wird Brühe,

ein wenig Zucker und ½ Tasse voll Esdrajonessig und, so man will, ½ Tasse voll Wein hinzugethan, dieses alles sämig gekocht, durch ein Haarsieb gerieben und dann noch einmal aufstoßen lassen.

90. Schaum-Sauce von Wein.

½ Quart Wein nebst 6 Eiern werden auf folgende Art durchgequirlt: man schlägt nämlich die Eier in einen Quarttopf, quirlt sie nach besten Kräften, und zwar so lange, bis allmählig aller Wein dazu gegossen ist; — jedoch muß der Topf die Größe haben, daß der Wein nur bis zur Hälfte reicht. — Alsdann gebe man auch Zucker, gestoßenen Zimmt und etwas geriebene Zitronenschale dazu, setze den Topf auf Kohlenfeuer und bringe die Sauce unter beständigem Umrühren zum Kochen. Sobald sie steigt, muß sie gleich abgenommen und angerichtet werden, weil der Schaum sonst wieder fällt. Diese Sauce schmeckt über Buddings sehr gut.

91. Weiße Wein-Sauce.

Man rühre ein Stückchen abgeriebene Butter und 1 Löffel voll Mehl, 2 bis 4 Eidotter und etwas kaltes Wasser gut durch, gieße abgekochten weißen Wein, jedoch nur langsam dazu, daß die Eier nicht gerinnen, thue Zitronenschale, Zitronenscheiben, rein gemachte kleine Rosinen, Zucker hinein und lasse es unter stetem Umrühren zu einer sämigen Sauce aufkochen. Diese Sauce paßt sehr gut zu Buddings, auch zu verlornen Eiern. Will man sie indessen über Fische gebrauchen, so bleiben die Rosinen weg und man nimmt statt dieser einen Löffel voll Kapern und einen Löffel voll Essig.

92. Wein-Sauce von rothem Wein.

Etwas Mehl wird mit einigen Tropfen Wasser eingerührt, 4 Eidotter zugeschlagen und dann mit rothem Wein und Wasser zu einer sämigen Sauce abgerührt. Hierzu noch etwas Butter, Zucker, Muskatenblumen oder Nelken gethan. Diese Sauce giebt man zu Buddings, Fischen, geschmorten Tauben und Hühnern.

93. Kirsch-Sauce.

Man stoße $\frac{1}{2}$ Metze Kirschen mit den Steinen in einem Mörser klein und koche diese dann mit $\frac{1}{2}$ Quart Wasser und Wein. Abgekocht durch ein Sieb gestrichen, alsdann noch einmal mit Citronenschale, Zucker, Zimmet und etwas gestoßenen Nelken aufgekocht. Zuletzt wird ein flacher Löffel voll Erdtoffelmehl oder Stärke mit ein wenig kaltem Wasser klar und flüssig gerührt, und diesem unter beständigem Quirlen zugegeben. — Diese Sauce ist zu Buddings und kalten Sachen zu gebrauchen. — Man kann auch die Steine ausbrechen und sie undurchgeschlagen kochen, dann klein quirlen, Pfirsichwasser und $\frac{1}{2}$ Löffel voll Erdtoffelmehl zugeben.

94. Sauce von Johannisbeeren.

Von den Stengeln abgepflückte Johannisbeeren werden gekocht, durch ein Haarsieb gestrichen und dann wieder in einem Topfe mit Zucker, Zimmet, Nelken, Citronenschale aufgekocht, zuletzt aber mit Erdtoffelmehl sämig gemacht.

95. Himbeeren-Sauce.

Man drückt die Himbeeren durch ein reines Tuch, kocht den Saft mit einem Glase voll Wein, Zucker,

Zimmt und zuletzt mit einem halben Löffel voll, vorher in kaltes Wasser eingerührtes und hinzugegossenes Kartoffelmehl sämig. — In Zeiten, wo es keine frischen Himbeeren giebt, kann man sich hierzu des Gelees bedienen, indem man dieses mit Wein aufkocht und damit wie bei den frischen verfährt. Dieses gilt auch bei der Johannisbeeren-Sauce.

96. Sauce von Pflaumen.

Man läßt die Pflaumen in siedend heißem Wasser eine Zeit lang ziehen, häutet sie ab, steint sie aus, läßt sie dann in einem Topfe kochen, sobald sie weich geworden, quirlt man sie klein, thut Zucker, Zimmet, Nelken und etwas Wein hinein und im Fall sie nicht sämig genug seyn sollten, so wird noch etwas Kraftmehl zugegeben, auf ½ Quart Sauce ½ Löffel voll gerechnet. Zur Anfertigung dieser Sauce kann man sich auch des Pflaumenmußes, so wie bei der Kirschsauce des Kirschmußes bedienen und solche zu Buddings, Klößen, Eierkuchen und Plinzen geben.

97. Sauce von Aepfeln.

Zuvor abgeschälte, ausgekernte, in feine Scheiben geschnittene Aepfel werden mit Citronenschale, einigen abgezogenen und fein gestoßenen Mandeln in einer Kasserolle auf das Feuer gesetzt, sobald sie weich gekocht, klein gequirlt, und mit Zucker, Zimmet, einem Glase Wein, kleinen Rosinen zusammen gut durchgekocht, zuletzt mit ½ Löffel voll Erdtoffelmehl verdickt, damit die Brühe sich nicht von den Aepfeln absondert. — Zu ½ Quart Sauce nehme man ¼ Metzen Aepfel.

98. Eine französische Sauce.

Man läßt in Würfel geschnittenen Schinken und eben so Kalbfleisch, nebst klein geschnittenen Wurzeln, Porreebollen und Zimmet, unter öfterem Umrühren, verdeckt gut durchschwitzen, thut das klein gehackte Gelbe von einigen abgekochten Eiern hinzu, läßt es mit hinzugegossener abgekochter Sahne aufstoßen, und reibt es durch ein Sieb. Diese Sauce schmeckt über Fleischspeisen sehr gut.

99. Kalte englische Sauce.

Eine Hand voll Petersilie, einige Blätter Esdrajon Basilikum, Rokamboll, alles vorher gut gewaschen und verlesen, werden nun fein gehackt, mit 8 abgehäuteten und fein gehackten Chalotten, in Ermangelung derselben mit Zwiebeln, vermischt. Nun reibe man das Gelbe von 3 Eiern mit 6 Löffeln voll recht feinem Provenceröl zu einem klaren Brei, setze diesem einige Löffel Mostrich zu und vermenge das Gehackte damit, gieße so viel scharfen Weinessig zu, daß es gehörig dünn wird; auch vergesse man nicht Salz und Pfeffer. Das Oel muß mit den Eiern so sämig gerührt seyn, daß nach Verfertigung der Sauce das Oel nicht obenauf schwimmt. Diese Sauce gebraucht man über kalte Fische, z. B. Barsche, Aal ꝛc., desgleichen über Sallat und Sülze, wo aber zu letztern die Chalotten, Rokambollen und der Pfeffer wegbleiben.

100. Frikassee-Sauce.

Man rührt einige Löffel Mehl mit Wasser recht klar, schlägt 4 Eidotter hinzu, verdünnt es mit Brühe, auch statt dieser mit Wasser von Blumenkohl, und rührt

es

es mit einem Stückchen Butter zu einer sämigen Sauce ab. Nun thut man etwas vorher abgekochten Spargel, Blumenkohl, Champignons, Morcheln, die abgeputzten Krebsschwänze und die von dem Fleisch der Krebsscheeren angefertigten Fleischklößchen hinzu und läßt alles bis zum Anrichten nun auf gelindem Kohlenfeuer oder besser in einem heißen Bratofen stehen, damit die Gemüsearten nicht aus einander fallen.

Diese Klöße werden nach Nr. 39. angefertigt und in heißem Wasser abgekocht; will man jedoch die Farce in Butter braten, so muß man zu derselben statt vieler Butter lieber Milch nehmen, auch den Teig von Semmel nicht zu stark machen.

Alle zu dieser Sauce bestimmten Gemüse werden jedes einzeln vorher gewaschen, geputzt und in heißem Wasser abgekocht, der Spargel gehörig geschält, jedoch ganz bis zum Stiele gebraucht. ½ Schock Krebse ist zu einer beträchtlichen Menge hinreichend.

101. Sago-Klöße.

¼ Pfund gereinigter Sago wird in einem Topfe nur etwas aufgekocht, vor dem Anbrennen bewahrt, damit er nicht brandig schmecke, dann in einen größern Topf geschüttet, Wein zugegossen und mit Zucker, Zimmet und Citronenschale langsam verdeckt kochen lassen. Auch kann man den Sago gleich mit Wein aufsetzen, ohne ihn vorher erst auszuquellen; ist der Wein zu stark, so nimmt man etwas Wasser zu, auch kann man den Sago erst mit Landwein ausquellen, und dann den bessern Wein zugeben. Ueber englischen Budding ist diese Sauce sehr gut.

102. Chokolaten-Sauce.

Man rühre in einer Kasserolle ein Stückchen Butter mit 4 Eidottern und statt des Mehls mit $\frac{1}{4}$ Pfund Chokolate gut durch, gieße Wein und ein wenig Wasser zu und lasse alles zu einer sämigen Sauce kochen. Auch kann man zur Ersparung der Chokolate etwas trocken geröstetes Mehl zumengen (nach Nr. 27.). Auch wird diese Sauce mit Zucker versetzt und zu Buddings gegeben.

103. Austern- oder Muscheln-Sauce.

Die Muscheln oder Austern werden in Wasser nur einmal aufgekocht, dann in einer Kasserolle ein Stück Butter, nebst einem Löffel Mehl, etwas Wasser und einige klein gehackte Austern, gerieben, auf dem Feuer mit Brühe oder Wein und dem Wasser, worin die Austern oder Muscheln abgekocht worden, zu einer sämigen Sauce abgerührt, und dann Citronenscheiben, und die von den Bärten gereinigten Austern hinzugethan, und wenn man will, noch ein Löffel voll Champignons. Diese Sauce gebraucht man über gebratene Kapaunen, Puten, Hühner und besonders über große blau gekochte Hechte.

Vierter Abschnitt.

Zubereitung der Suppen.

104. Rindfleisch-Suppe mit Graupen.

Man läßt die mit kaltem Wasser aufgesetzten Graupen mit einem Stückchen Butter recht weiß und sä-

mig kochen und bewahret sie vor dem Anbrennen. So abgekocht schüttet man sie in den zur Suppe bestimmten Topf, schlägt sie in demselben mit einem Stückchen Butter gut durch, gießt die durchgesiebte Brühe darauf und läßt sie damit kochen. Zur Erhöhung des Wohlgeschmacks fügt man gereinigten und fein gehackten Kerbel, Spinat, Sauerampfer, auch einige Scheiben Sellerie hinzu. Sollte sie nicht dick genug seyn, so quirlt man sie mit ein Paar Eiern ab und richtet sie so an.

105. Rindfleisch-Suppe mit Reis.

Wenn der Reis nach Nr. 23. abgebrühet worden, so läßt man ihn mit Brühe in einem besondern kleinen Topfe weich kochen. Die zur Suppe bestimmten Kräuter schüttet man nun fein gehackt in den Suppentopf, gießt durch ein Sieb die Brühe darauf und läßt beides kochen. Beim Anrichten quirlt man die Brühe mit Eiern ab, rührt behende den Reis zu, damit er nicht zerstückelt. Im Fall man die Suppe ohne Kräuter giebt, so wird Muskatennuß oder gestoßene Muskatenblume darüber gestreut.

106. Rindfleisch-Suppe mit Nudeln.

Zu der durch ein Sieb gegossenen Brühe thut man einige von den Stengeln abgepflückte und gewaschene Portulackblätter, die andern Kräuter in gröblich zerhacktem Zustande und läßt sie in der Brühe mürbe kochen, alsdann läßt man die nach Nr. 9. angefertigten Nudeln ganz locker in die Brühe fallen, damit sie nicht klümpricht werden, noch einmal aufkochen und richtet sie nun an.

107. Rindfleisch-Suppe mit Mehlgräupchen.

Die Brühe wird wie bei der vorigen behandelt und die nach Nr. 10. angefertigten Gräupchen nach dem Hinzugeben noch einmal mit der Suppe aufgekocht. Um das Maaß der benöthigten Suppe bestimmen zu können, rechnet man gewöhnlich auf Eine Person ½ Quart Suppe.

108. Rindfleisch-Suppe mit Conos von Reis, auch Wiener Gries.

Man streut einige Loth Reis oder Wiener Gries ganz fein und langsam zu kochender Brühe, Milch oder Wasser, oder rührt ihn auch mit kaltem Wasser ein und gießt ihn zu dem kochenden Wasser, läßt ihn mit Salz und einem Stückchen Butter ganz weich und dick kochen. Ist dieses geschehen, so muß er auf einem reinen Brete oder auf einem flachen Teller eines Fingers dick hoch ausgebreitet erkalten, schneidet aus dem nun völlig erkalteten Gries viereckige Stückchen und gießt die mit Eiern abgequirlte Brühe darüber. Zuletzt wird etwas Muskatennuß darüber gerieben. Noch ist zu bemerken, daß der Gries auf keinem Brete ausgebreitet werden darf, wo vorher Hering oder Speck geschnitten worden, weil er in diesem Falle einen widrigen Geschmack annehmen würde.

109. Rindfleisch-Suppe mit Fadennudeln.

Die Brühe wird durch ein Sieb in den Suppentopf gegossen, mit den Kräutern aufgekocht, die aufgelockerten Nudeln hinzugegeben, und nun noch einmal damit aufstoßen lassen. Die zur Suppe bestimmten Kräuter kann man auch vorher besonders mit Butter

in einem Tiegel aufschwitzen lassen und so zu der Suppe thun. ¾ Pfund Nudeln auf 2 Quart Suppe ist vollkommen hinreichend.

110. Rindfleisch-Suppe mit abgestochenen Eiern.

Die Brühe kann mit Wurzeln und Kräutern, als Selleriekraut, Kerbel, Spinat und Portulack aufkochen. Ist die Suppe fertig, so sticht man mit einem Löffel die schon vorher nach Nr. 30. angefertigten Eierklöße in die angerichtete Suppe.

111. Rindfleisch-Suppe mit eingegossenen Eiern.

Die Brühe kocht man ebenfalls, nach Belieben, mit klein geschnittenen Wurzeln und Kräutern. Auf 2 Quart Suppe nehme man 2 — 3 Eier, schlage selbige in den Topf, thue, nachdem sie klein gequirlt, 2 — 3 Löffel voll Mehl dazu und gieße es tröpfelnd in die kochende Brühe und lasse es noch ein Mal aufkochen. Beim Anrichten reibt man Muskatennuß darüber.

112. Klare Brühe mit gerösteten Semmelscheiben mit Parmesan- oder auch holländischem Käse.

Man schneibet aus kleinen Milchbroden Scheiben, bestreicht diese etwas dick mit Butter, bestreuet sie mit geriebenem Parmesan- oder holländischem Käse und läßt solche in einem Ofen auf einem Bleche rösten. Nun gießt man die nicht sehr gesalzene Rindfleischbrühe durch ein Sieb, daß sie recht klar wird, richtet an, und thut die gerösteten Semmelscheiben hinein.

113. Rindfleisch-Suppe mit klein geschnittenen Wurzeln.

Mit durchgesiebter Brühe kochet man die recht fein geschnittenen Wurzeln weich; auch kann man die am Fleische gewesenen Wurzeln herausnehmen, fein schneiden, mit gereinigten Portulackblättern und fein gehackten Kräutern in der abgeklärten Brühe kochen. Hierauf rührt man auf ein Quart Suppe einen Löffel voll Kartoffelmehl mit etwas Wasser klar, gießt es in die Suppe und läßt es noch einmal damit aufkochen, so ist sie fertig.

114. Rindfleisch-Suppe mit Schwemmklößen.

Diese Suppe kochet man mit feinen Gräupchen, wie die nach Nr. 104. oder quirlt die Brühe nach Nr. 17. mit Eiern ab, macht nach Nr. 28. Schwemmklöße und läßt sie in der Suppe kochen. Wird zu diesen Klößen kein gutes Mehl genommen, so werden sie schliffig; eben so dürfen sie nicht mehr lange kochen, sobald sie in die Höhe gestiegen, denn sie fallen sonst aus einander.

115. Braune Rindfleisch-Suppe.

Ein oder zwei Pfund Rindfleisch, aus der Keule, werden in Scheiben geschnitten, geklopft, in einer mit Butter ausgeschmierten Kasserolle auf dem Boden und an den Seiten angeklebt, mit geschnittenen Wurzeln, Porrebollen, Thimian, Basilikum und einem ganzen Stück Ingwer auf einem etwas niedrigen Dreifuß sachte braten lassen. Ist es unter mehrmaligem Schütteln, wodurch das Schwarzansetzen des Fleisches verhütet

wird, recht schön braun an Farbe geworden, so gießt man ein, der zu gebrauchenden Quantität Suppe angemessenes Maaß Fleischbrühe hinzu, läßt es aufkochen, damit die Brühe die braune Farbe annimmt, gießt sie durch ein Sieb oder grobe Serviette klar ab und thut nach Nr. 24. präparirten Sago hinzu, auch Fleischklößchen nach Nr. 38., so man beim Anrichten in die Terrine legt, oder Sagoklößchen nach Nr. 45.

116. Weiße Mandel-Suppe.

Man zerschneidet 4 weiße Milchbrode in Stükken und läßt dieses mit einigen klein geschnittenen Wurzeln, Borreebollen, auch wenn man es gerade vorräthig hat, mit einem Stückchen Kälber- oder Hühnerbraten, ein Paar hart gekochten Eiern, letztere mit dem Braten klein geschnitten und dann in einem Mörser fein gestoßen zugethan, einigemal umgerührt, mit Fleischbrühe zu einer sämigen Suppe kochen. Hierauf wird ¼ Pfund abgehäuteter Mandeln mit einigen Tropfen Wasser zu einem Brei gestoßen, zu der nicht mehr kochenden Suppe gerührt, damit solche in derselben ziehen, dann durch ein Haarsieb gerieben, Muskatenblumen, nebst gehörigem Salz hinzugethan und verdeckt bis zum Anrichten am Feuer nur ziehen lassen.

Beim Hinzurühren der Mandeln sehe man vorzüglich darauf, daß die Suppe nicht kocht, weil sie sonst leicht käsicht wird und ein übles Ansehn bekommt. Sollte die Suppe noch zu dick seyn, so darf man nur noch Brühe durch das Sieb gießen, damit das zurückgebliebene Sämige auch noch herausgespült wird. Ueberhaupt muß die ganze Flüssigkeit nicht zu dick seyn,

sondern eine schöne weiße Suppe bilden. Man giebt sie mit Schwemm- oder Fleischklößchen.

117. Krebs-Suppe.

Man stößt nach Vorschrift Nr. 11. zu 3 Quart Suppe ungefähr $\frac{1}{2}$ Schock abgekochte Krebse recht fein, je feiner, je röther die Suppe, setzt in einer Kasserolle $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, einen Löffel voll Mehl, klein geschnittene Wurzeln, nebst zusammengebundenen feinen Kräutern, als: Thymian, Esdrajon, Majoran, Basilikum und Petersilie aufs Feuer, thut die gestoßenen Krebse nebst 3 — 4 Hellinge Semmel hinzu und läßt alles bis $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten zusammen gut durchkochen. Hierauf wird alles durch ein Haarsieb gerieben, dasselbe gut ausgedrückt, und bis zum Anrichten am Feuer ziehen lassen. Jedoch darf die nun fertige Suppe nicht wieder aufkochen, weil sich sonst das Rothe in die Höhe ziehet, die Suppe nicht mehr durch und durch roth bleibt. Beim Anrichten thut man die in Bereitschaft gehabten, nach Nr. 39. angefertigten Krebsklöße, nebst den geputzten Krebsschwänzen hinzu.

118. Kalbfleisch-Suppe mit Reis oder Graupe.

Das Kalbfleisch blanchirt man nach Nr. 2. recht gut, das Wasser, worin es gekocht, gießt man aber nicht mehr weg, weil schon Kraft darin ist, sondern man nimmt das Fleisch heraus, putzt es ab, legt es in kaltes Wasser und macht es recht weiß, und läßt das Wasser, worin es gekocht, nachdem man dieses durch ein Sieb gegossen, kochen. Abgeschäumt thut man ein Stückchen Butter, Salz und eine halbe Citrone an, welche zu Reis vorzüglich gut schmeckt; beim

Anrichten wird die Brühe mit Eiern abgequirlt, der besonders abgekochte Reis, mit einem Stückchen Butter vermengt, hinzugethan, Muskatenblumen übergerieben ist eine sehr schöne kräftige Suppe. Will man indeß die Brühe mit Graupen geben, so kocht man diese in einem Topfe aus, setzt sie mit der Suppe zusammen auf, thut ans Fleisch Wurzeln, quirlt die Suppe mit Eiern ab und reibt Muskatennuß über. Das Fleisch wird abgeputzt zur Suppe gegeben.

119. Kalbfleisch-Suppe mit Kräutern und Klößchen.

Das Kalbfleisch wird wie zur vorigen Suppe gekocht; wenn es bald weich ist, läßt man in einem Tiegel ein Stückchen Butter zergehen, rührt auf 3 Quart Suppe 2 Löffel voll Mehl hinzu und läßt es nebst den gehackten Kräutern gut durchschwitzen. Hierauf thut man das durchgebratene Mehl mit den Kräutern aus dem Tiegel in den Suppentopf, und gießt die Brühe durch ein Sieb darauf; sobald es kocht, sticht man die nach Nr. 28. angefertigten Klöße ab, thut solche zur Brühe, und sobald sie in die Höhe kommen, sind sie auch bald gar. Das Fleisch wird rein abgeputzt in der Suppe oder auch allein gegeben, wie man es will. Auch kann man die Suppe mit Eiern abgequirlt mit Klößchen nach Nr. 29. geben, auch die Kräuter weglassen, und Muskatenblumen hinzuthun.

120. Hühner-Suppe.

Das Huhn wird nach der Anleitung im ersten Abschnitte dieses Buchs gut und weiß gereiniget, durch das Einbiegen der Keulen in eine gute Façon gebracht

und nochmals abgekocht. Will man Graupen daran geben, so werden einige Loth davon ausgequollen, solche mit Butter gut durchgeschlagen, die durchgeseihete Brühe zur Graupe in den Suppentopf gegossen, und vor dem Anrichten mit ein Paar Eiern abgequirlt, auch wenn man will mit Klößchen nach Nr. 29. gegeben.

Wem diese Suppe zu einfach seyn sollte, der kann solche mit Krebsbutter, Krebsklößen nach Nr. 39., Spargel, Blumenkohl, Morcheln, gefüllten Krebsschalen und abgeputzten Krebsschwänzen geben.

121. Kräuter-Suppe mit verlorenen Eiern.

Man läßt in einer Kasserolle mit einem Stückchen Butter gehackten Kerbel, Kopfsallat, Sellerickraut, einige Blätter Esdrajon und eine Hand voll Sauerampfer gut durchschwitzen, damit es sämig wird, einige Löffel voll Mehl zugeschüttet, dieses alles in den Suppentopf gethan, die Brühe darauf gegossen und kochen lassen. Zu dieser Suppe kann man sich sehr gut der Brühe von Hammelfleisch bedienen, nur muß das Fett vorher abgenommen seyn. Zu dünne kann man sie abquirlen, nach Nr. 7. verlorene Eier machen, dieselben abputzen, in die Terrine legen und die Suppe übergießen, nach Belieben auch etwas Muskatennuß überreiben.

122. Kräuter-Suppe mit verlorenen Eiern auf eine andere Art.

Zu dieser Suppe nimmt man bloß Kerbel und einige gut verlesene und gewaschene Blätter Sauerampfer, schwitzt solche mit einem Löffel Mehl in Butter gut durch, gießt Brühe hinzu und läßt es kochen.

Dann nimmt man Spinat, verliest und wäscht ihn stößt ihn im Mörser gut durch, preßt ihn durch ein Tuch, thut den Saft in die Suppe, quirlt sie mit Eiern ab und giebt die verlornen Eier in der Suppe. Wer die Suppenkräuter nicht in Butter schwitzen lassen will, welches sie freilich schmackhafter und die Suppe auch sämiger macht, der kann sie auch gleich in der Brühe kochen.

123. Französische=Suppe.

Man nimmt gereinigten Wirsig=, Weiß= oder Blumenkohl, welchen man will, thut ihn in eine Schüssel, gießt kochendes Wasser darauf und läßt ihn eine Weile damit ziehen. Alsdann drückt man den Kohl rein aus, thut ihn in klare Brühe, läßt ihn darin weich kochen, thut in die Terrine geröstete Scheiben französisches Brod und gießt die Suppe darauf und reibt ein wenig Muskatennuß darüber.

124. Französische Zwiebel=Suppe.

Die abgepellten und in Scheiben zerschnittenen Zwiebeln läßt man in Butter und einigen Löffeln Mehl gut durchschwitzen, nimmt jedoch von beiden nach Proportion der Butter, weil es sonst zu dick wird und nicht gut durchschwitzen kann; so abgeschwitzt thut man sie in den Suppentopf, gießt Brühe oder auch nur kochendes Wasser darauf und läßt es kochen; beim Anrichten giebt man ebenfalls geröstetes französisches oder Milchbrod zu und salzt die Suppe nach Belieben.

125. Wurzel=Suppe.

Man nimmt Petersillen=Wurzeln, Sellerie, einige

große Pastinaken, einige große weiße Rüben und Moorrüben, läßt alles wohl gereinigt und in Stücken zerschnitten in einem Topf mit kochendem Wasser recht weich kochen; dann reibt man die weich gekochten Wurzeln über einer Schüssel mit einer Reibekeule durch einen Durchschlag, indem man das Wurzelwasser zum Verdünnen allmählig zugießt. Ist alles durchgerieben, so thut man es in einen Suppentopf, giebt Butter und wenn es fehlt, noch Brühe zu, läßt es kochen, quirlt es mit ein Paar Eiern ab und richtet es über nach Nr. 25. gebratene Semmel an. Diese Suppe ersetzt vollkommen eine Fleischbrühsuppe, wenn man statt der Brühe auch bloß kochendes Wasser nimmt.

126. Weiße Rüben-Suppe.

Zu 3 Quart Suppe nimmt man ¼ Metze Rüben, schabt und wäscht sie, thut sie in einen Topf, der gerade voll davon wird, gießt kochende Brühe darauf und läßt sie recht weich kochen. Ist die Brühe fett, so bedarf es keiner Butter mehr, ist dieses jedoch nicht der Fall, so muß man ein Stückchen Butter anthun. Will man anrichten, so thut man die Rüben nebst in Scheiben geschnittenem und geröstetem Milchbrod in die Terrine, gießt durch ein Sieb die Brühe darauf und reibt Muskatennuß über.

127. Weiße Rüben-Suppe auf eine andere Art.

Zu 3 Quart Suppe rechnet man ½ Metze Rüben, läßt solche wohl abgeputzt und abgewaschen in einem Topfe, der gerade voll davon wird, mit kochendem Wasser oder Brühe recht weich kochen, drückt sie dann mit einer Kelle ganz klein, reibt sie so viel als mög-

lich durch ein Sieb, immer kochend Wasser zugießend, damit sie sich gut durchtreiben lassen. Ist alles durchgerieben, so schüttet man es in den Suppentopf, gießt nach dem Bedarf der Suppe Brühe oder kochendes Wasser darauf, thut Butter und Salz zu, jedoch von letzterem nur wenig, weil zuviel Salz den Rüben den angenehmen Geschmack benimmt, richtet solche über nach Nr. 25. gebratene Semmel an und reibt ein wenig Muskatennuß über.

128. Suppe von Erdtoffeln.

Man läßt die abgeschälten und abgewaschenen Erdtoffeln in einem ganz damit angefüllten Topfe in Wasser weich kochen; ist dieß geschehen, so gießt man das Wasser ab, drückt sie mit der Kelle, nebst einem Stück Butter und etwas Salz recht klein, reibt sie durch einen Durchschlag in den Suppentopf, gießt Brühe oder kochendes Wasser darauf und läßt es kochen. So man es will, kann man gehackte Petersille und feines Sellerieckraut daran thun, mit einem Ei abquirlen und über gebratene Semmel anrichten. Es läßt sich diese Suppe auch ohne letzteres essen.

129. Suppe von jungen grünen Erbsen.

Zu 3 Quart Suppe nimmt man eine Metze, auch wohl 1½ Metze Schoten, thut sie ausgehülst und ausgewaschen in den Suppentopf, gießt durch ein Sieb recht kräftige Rindfleischbrühe darauf, und läßt sie damit kochen, giebt nochmals gewaschene Portulakblätter, auch fein gehackten Salat dazu, röstet auf einem Blech Semmelscheiben und richtet die Suppe darüber an. Wer die Semmel nicht liebt, der kann auch statt die-

ser die Suppe mit ein Paar Löffeln voll vorher in kaltem Wasser klar gerührten Kartoffelmehl abziehen.

130. Grüne Erbsen-Suppe auf eine andere Art.

Die ausgehülsten und gewaschenen Schoten werden mit kochendem Wasser in einem Topfe weich gekocht, dann mit der Kelle zerdrückt, durch ein Sieb gerieben, mit Brühe immer nachgespült, bis nur die Hülsen zurückbleiben, in den Suppentopf gethan, Brühe zugegossen, fein gehackte Petersilie, und im Fall man keine Brühe dazu genommen hätte, Butter und Salz daran gethan und über geröstete würflicht geschnittene Semmel angerichtet. Zu dieser Suppe kann man auch etwas starke Schoten nehmen.

131. Grüne-Kohl-Suppe.

Einige Hände voll Hafergrütze werden mit kochendem Wasser abgebrühet, einigemal mit kaltem Wasser nachgespült, und mit Wasser abgekocht. Sobald die Hafergrütze sämig gekocht worden, so gießt man sie durch ein Haarsieb, damit nichts von den Hülsen darunter komme, zieht den Sähm gut herunter, thut einige Hände voll fein gehackten grünen Kohl in den Suppentopf, gießt den Sähm auf den Kohl und läßt ihn darin mit Butter und Salz weich kochen. Kurz vor dem Anrichten thut man eine große, auf einem Reibeeisen fein geriebene rothe Rübe hinzu, und läßt sie noch mit aufkochen. Wer diese Suppe noch feiner bereiten will, der nehme statt der rothen Rübe Zucker und vorher in Wasser abgekochte und dann abgeschälte ächte Kastanien darin; auch kann man sich statt der

Kastanien, kleiner, abgekochter, abgepellter, mit ein wenig Zucker in Butter gebratener Kartoffeln bedienen, welche sehr gut schmecken.

132. Weißbier-Suppe mit Reisgries.

Auf 2 Quart Bier rechnet man $\frac{1}{4}$ Pfund Reisgries. Sobald das Bier aufkocht, gießt man den vorher mit kaltem Biere eingerührten Gries zu dem kochenden Biere, und läßt ihn darin gut ausquellen, thut auch Butter, ein wenig Salz und Zucker an; gut durchgekocht wird die Suppe mit ein Paar Eiern abgequirlet, angerichtet und mit Zimmet bestreut.

133. Weißbier-Suppe mit eingeschnittener Semmel.

In 2 Quart Bier schneidet man für einen Groschen Semmel, läßt es mit Butter, Salz, Zucker und Citronenschale kochen und quirlt es mit ein Paar Eiern ab.

134. Weißbier-Suppe mit gewürfelter Semmel.

Das Bier läßt man erst kochen, quirlt 4 Eier in etwas kaltem Bier mit ein Paar Löffeln Mehl besonders ein, zieht sodann das Kochende damit ab, thut Butter, Salz und etwas Zucker an, und richtet die Suppe über in Würfel geschnittenes Milchbrod an. Zuletzt wird noch etwas Zimmt übergestreuet.

135. Weißbier-Suppe mit Kartoffelmehl.

Man läßt das Bier mit einer halben Citrone aufkochen, thut Zucker und ein Paar Körner Salz, und auf jedes Quart einen Löffel voll klar gerührtes Kartoffelmehl hinzu und läßt es mit letzterem noch ein-

mal aufkochen. Das Hinzugeben des Mehls muß unter beständigem Rühren geschehen. Zuletzt noch etwas Zimmet über die Suppe gestreuet. Diese Suppe ist einer aus Wein sehr gleich, sobald das Bier gut ist.

136. Gelbe Erbsen-Suppe mit Schweineohren und Schweinemaul.

Die Erbsen werden verlesen, gewaschen, mit Wasser aufgesetzt und ganz steif und weich gekocht, alsdann abgegossen, gequetscht, durchgeschlagen, und in den Suppentopf gethan. Etwas klein geschnittener Sellerie, Petersilienwurzeln, Borreebollen, in einem besonderen Töpfchen abgekocht, giebt man mit sammt der Brühe hinzu, und thut Butter an. Die Schweineohren und das Maul läßt man recht weich kochen, verdünnt mit der, aber nicht zu salzigen, Brühe die Suppe, thut die in feine längliche Streifen geschnittenen Ohren und das Maul hinein, und richtet dieselbe über nach Nr. 25. gebratene Semmel an. Diese Suppe verträgt nicht viel Salz.

137. Linsen-Suppe mit Schweineohren.

Die Linsen werden verlesen, gewaschen und abgekocht, wenn das Wasser abgegossen, einigemal mit der Kelle zerdrückt, Brühe darauf gegossen, ein Stück Butter hinzugethan, auch kann man etwas Grünes damit kochen lassen. Alsdann durchgeschlagen, daß die Hülsen zurückbleiben, und die weichgekochten, in feine Streifen geschnittenen Ohren nebst abgekochten Wurzeln hinzugethan. Mit frischen Ohren salze man die Suppe nach Belieben, bei gepökelten Ohren hingegen ist die

größte

größte Vorsicht nöthig, daß die Suppe nicht versalzt werde.

138. Weiße Bohnen-Suppe.

Die Bohnen werden recht weich gekocht, alsdann abgegossen, in den Suppentopf gethan, klare Rindfleischbrühe durch ein Haarsieb darauf gegossen, fein gehackte Petersilie hinzugegeben und damit kochen lassen. Ist die Brühe fett, so bedarf sie keiner Butter; ist dieses nicht der Fall, so giebt man ein Stück zu und sie ist fertig. Wünscht man sie aber sämig zu haben, so quetscht man die Bohnen mit der Kelle etwas durch, gießt die Brühe darauf und giebt dann ein Stückchen Butter mit Petersilie und abgekochten Wurzeln hinzu.

139. Sago-Suppe mit Wein.

Zu einem Quart Wein nimmt man 4 Loth Sago, präparirt ihn nach Nr. 24., thut ihn in einen halben Quarttopf und läßt ihn mit Wasser unter mehrmaligem Umrühren kochen, damit er nicht ansetzt. Sobald er recht dick aufgequollen ist, thut man ihn in einen größeren Topf, gießt ein Quart Wein darauf, thut Zucker, Zimmt, Citronenschale daran und läßt ihn so verdeckt kochen, bis die Körner ganz klar aussehen. Nach dem Anrichten kann man Zuckerplätzchen darauf legen.

140. Wein-Suppe mit Brod und Corinthen.

Man läßt den Wein ein Mal aufkochen, thut etwas fein gerieben Roggenbrod, rein gemachte kleine Rosinen, Zucker, Zimmt und Citronenschale hinzu und läßt ihn damit noch etwas kochen, so ist es eine schöne Suppe.

141. Weiße Wein-Suppe auf eine andere Art.

Man kocht drei Theile weißen Wein mit einem Theil Wasser, nebst Citronenschale, Zucker und Zimmt auf, quirlt denselben mit Eiern nach Nr. 17. ab und richtet ihn über Biscuit an. Der Wein muß nicht in einer kupfernen Kasserolle, sondern lieber in einem irdenen Topfe gekocht werden.

142. Wein-Suppe mit Kartoffelmehl.

Ein Quart Wein wird mit einem Tassenkopf voll Reiswasser, einem Tassenkopf voll Pfirsichblüthenwasser, etwas Citronensaft, Zucker und Zimmt gekocht, dann 2 Löffel voll klar gerührtes Kartoffelmehl hinzugerührt und noch ein Mal damit aufstoßen lassen.

143. Schaum-Suppe mit Wein.

In einem zwei Quarttopf werden 8 ganze Eier zerquirlt, dazu ein Quart Wein gegossen, nebst geriebener Citronenschale, gestoßenem Zucker und Zimmt, kalt gut gequirlt, dann den Topf ans Feuer gesetzt, diese Masse unter beständigem Quirlen kochen lassen und sobald es aufsteigt angerichtet. Mit Zuckerplätzchen, auch nach Nr. 53 angefertigten Mandelklößchen, ist es eine sehr schmackhafte Suppe.

144. Berg-Suppe.

Man thut ein Stück Butter in eine Kasserolle, sobald sie zu kröschen anfängt, thut man fein gerieben Roggenbrod, nebst fein geriebener Citronenschale hinzu und läßt es darin braten, nimmt jedoch gehörig Butter, daß das Brod nicht trocken bleibt; auch kann man kleine Rosinen darunter nehmen. Gut durchgebraten

drückt man diese Masse noch warm in einen Brüh-Trichter, der zwar hoch, aber nicht zu spitz seyn muß, und läßt es darin erkalten. Während dieser Zeit kocht man Braunbier, so viel als man Suppe nöthig zu haben denkt, mit Butter, Salz, Zucker und Zimmt, und quirlt es nach Vorschrift Nr. 17. ab. Nun thut man das Brod in die Terrine, indem man mit der Hand sanft an den Trichter schlägt, damit es unzerbröckelt herausgleitet, und gießt die Suppe behutsam an den Seiten herum, ohne den Berg zu vernichten. Auch kann man statt des Biers Wein nehmen und im Fall kein Trichter zur Hand wäre, kann man das Brod warm auf dem Boden der Terrine in der Form eines Berges bilden, der unten breit, oben spitz zuläuft. Dieses ist eine sehr schöne Suppe.

145. Kümmel-Suppe.

Man läßt Braunbier mit fein geschnittenem oder geriebenem Brode kochen, thut alsdann Butter, Salz und Zucker, nebst so viel fein gestoßenem Kümmel, als man zwischen vier Fingern halten kann, hinzu, läßt alles gut durchkochen, quirlt sie dann mit ein oder zwei Eiern, nachdem es viel Suppe ist, nach Nr. 17. ab, so ist sie fertig.

146. Graupen-Suppe mit Wein.

$\frac{1}{4}$ Pfund Graupen wird in einem Quarttopfe recht sämig ausgekocht, ein Stück Butter angethan, und damit gut durchgekocht. Ist sie weich, so gießt man so viel Wein dazu, daß die Suppe davon stark wird, giebt Zucker, Zimmt, Citronenschale zu und läßt sie bis zum Anrichten verdeckt damit kochen.

147. Wasser-Suppe.

Man schneidet Petersilienwurzeln, Sellerie, Vorreebollen in einen Topf, thut etwas gereinigte Petersilie dazu und läßt es mit einigen Händen voll geriebenem Brode, mit Butter und Salz in Wasser kochen. Dann reibt man die ganze Masse durch ein Sieb, gießt die Flüssigkeit wieder in den Topf zurück, läßt sie mit gehackter Petersilie kochen und quirlt sie dann mit Eiern ab.

148. Kerbel-Suppe.

Man läßt in einem Tiegel ein Stück Butter zergehen, thut ein gutes Theil verlesenen, gewaschenen und fein gehackten Kerbel, nebst ein Paar Löffel voll Mehl hinzu und läßt es gut durchschwitzen. So gut durchgebraten thut man es in den Suppentopf, läßt es gesalzen kochen, quirlt es nach Nr. 17. ab, und richtet es über geröstete oder gebratene Semmel an. Man kann den Kerbel auch gleich mit ein Paar Löffel Mehl in den Topf mit kaltem Wasser einrühren, kochendes Wasser darauf gießen, Butter und Salz dazu geben und es abquirlen. Von Petersilie läßt sich auch eine ähnliche Suppe machen.

149. Mehl-Suppe in Wasser.

Zu einem Quart Suppe nimmt man zwei Eßlöffel voll Mehl, rührt solches mit kaltem Wasser klar, gießt kochendes Wasser darauf, läßt solches dann mit Butter und Salz kochen, und quirlt es vor dem Anrichten mit zwei Eidottern ab.

150. Reis-Suppe in Wasser.

Zu einem Quart Suppe nimmt man 2 Loth

nach Nr. 23. gereinigten Reis, thut ihn in einen Quarttopf; gießt Wasser auf und läßt ihn kochen. Nun Butter, Salz und Muskatenblumen hinzugethan und zuletzt mit ein Paar Eidotter abgequirlt, schmeckt es sehr gut.

151. Wasser-Suppe mit Graupe.

Man nimmt ebenfalls zu einem Quart Wasser zwei Loth feine Graupe, läßt sie mit Butter und Salz kochen und quirlt sie mit Eiern ab.

Diese Suppen ersetzen die Fleischbrühsuppen sehr gut.

152. Milch-Suppe.

Auf ein Quart Suppe rührt man ein Ei klein, thut einen Löffel voll Mehl zu, quirlt es durch, läßt es in die kochende Milch tröpfeln, und thut zuletzt etwas Zucker und Zimmt an. Oder man nimmt zu 2 Quart Suppe einige Hände voll Mehl, thut es in eine Schüssel, giebt einige Löffel kochende Milch darauf, reibt es mit den Händen unter einander und streuet es unter beständigem Rühren in die kochende Milch, daß es sich zu kleinen Gräupchen bildet, alsdann mit ein wenig Salz noch einmal aufgekocht ist sie fertig.

153. Milchsuppe mit Brod.

Man kocht fein geschnittenes oder fein geriebenes Brod in Wasser weich, dann kocht man Milch, quirlt sie mit Eiern ab, gießt das Brod zu, welches aber nicht zu dick, auch nicht zu dünn gekocht, auch mit einem Stückchen Butter und etwas Salz versetzt seyn

kann. Sollte es stückicht seyn, so gießt man es beim Anrichten durch einen Durchschlag in die Terrine.

154. Milchsuppe mit eingemachten Nudeln oder Fadennudeln.

Man giebt die aufgelockerten Fadennudeln in die kochende Milch und läßt sie damit noch einmal aufstoßen, oder man thut die nach Nr. 9. eigengemachten Nudeln hinein und läßt sie noch einmal aufkochen.

155. Milchsuppe mit Mandelklößen.

Man kocht eine beliebige Quantität Milch mit Zimmt, Citronenschale und Zucker, quirlt sie mit ein Paar Eidotter und ein Paar Löffel Mehl ab. Die vorher bereiteten Mandelklöße, nach Nr. 53., thut man nun in die Terrine und richtet die Suppe darüber an. Sobald man etwas mehr Semmel unter die Klöße nimmt, kann man sie auch in die kochende Milch thun, und sind sie gar geworden, in die Terrine anrichten, und die abgequirlte Suppe darüber geben. Mit Reißklößen nach Nr. 40. und 41. angefertiget, schmeckt diese Suppe auch sehr gut.

156. Kalte Milchsuppe mit abgestochenen Klößen.

Man macht nach Nr. 30. abgestochene Klöße, setzt Milch zum Kochen auf, giebt Zucker zu und quirlt sie mit einigen Eidottern ab. Abgekühlt gießt man ein Spitzgläschen Marasquino zur Milch, rührt sie gut damit zusammen und läßt sie bis zum Anrichten ruhig stehen. Soll angerichtet werden, so gießt man die Milch in die Terrine und sticht mit einem Löffel

runde, jedoch nicht zu dünne Stückchen von dem Kloßteige ab in die Milch.

157. Kalte Flieder-Milch.

Die von den Stengeln abgepflückten Fliederblüthen läßt man entweder in ein reines Stückchen Leinwand gebunden, oder auch ohne dasselbe mit der Milch gut durchkochen; steigt diese beim Kochen in die Höhe, so nimmt man sie etwas vom Feuer ab und setzt sie, sobald sie gefallen, wieder auf, daß sie recht gut kocht. Sind die Blüthen ohne Leinwand hineingethan, so gießt man sie durch ein Sieb, läßt nochmals die Milch durchkochen, quirlt sie mit Eidottern nach Nr. 17. ab, auf ein Quart Suppe 3 auch 4 Eidotter gerechnet, zuckert sie nach Belieben und läßt sie erkalten. Das Eiweiß schlägt man nach Nr. 19. zu Schnee, richtet die Suppe völlig erkaltet an, setzt den Schnee darauf und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

158. Reis mit Milch.

Der nach Vorschrift Nr. 23. gereinigte Reis wird mit Wasser aufgesetzt, etwas ausgekocht, Milch zugegossen, damit eingekocht, wieder etwas Milch zugegeben und mit dem allmähligen Zugießen der Milch fortgefahren, bis er weich ist und den verlangten Grad der Dicke erlangt hat. Jedoch muß er vor dem Anbrennen durch fleißiges Rühren geschützt werden, auch der Topf nicht der Flamme ausgesetzt seyn. Er wird etwas gesalzen und nach dem Anrichten mit Zucker und Zimmt bestreut. Nicht zu dick eingekocht, dient er als Suppe, dicker eingekocht als Gemüse auf eine Schüssel angerichtet zum Braten gegeben; er wird auch hier

und da zu geschmortem Fleische oder mit Bratwurst gegessen.

159. Gries mit Milch.

Wenn die Milch kocht, so thut man den vorher mit kalter Milch eingequirlten Gries zur kochenden, rührt ihn fleißig um, daß er nicht anbrennt, läßt ihn weich kochen, giebt etwas Salz daran, und streuet nach dem Anrichten Zucker und Zimmt darüber.

160. Milchsuppe mit Kartoffelmehl.

Man nimmt einige bittere Mandeln, häutet sie ab, stößt sie im Mörser recht fein oder reibt sie mit Milch in einer Reibesatte zu einem feinen Brei, letztere Art liefert sie feiner, giebt sie so zerrieben, in die zur Suppe bestimmte Milch, läßt sie mit derselben kochen, rührt zu einem Quart Suppe einen Löffel voll Kartoffelmehl mit etwas Milch klar, gießt es zur kochenden Milch und thut Zucker und Zimmt, auch wenn man will, ein Stückchen Citronenschale daran.

161. Hirse oder Schwaden in Milch.

Die Hirse wird erst mit kochendem Wasser einigemal recht gut abgebrühet, ist sie aber sehr mehlig, so gießt man erst lauwarmes Wasser auf, wäscht sie damit ab, dann mit kochendem, und zuletzt wäscht man sie mit kaltem Wasser nach, daß sie recht klar wird. So gereinigt wird sie mit etwas Wasser angekocht, denn gleich zur Milch gegeben, wird sie, wie der Reis, schwer weich. Nun gießt man die Milch auf und läßt sie darin so steif, als man sie haben will, auskochen. Vor dem Anrichten noch ein wenig gesalzen, in der Terrine mit Zucker und Zimmt bestreuet. — Schwa-

den werden auf die nämliche Art behandelt, jedoch müssen sie vor dem Anbrennen noch sorgfältiger bewahrt werden.

162. Gebrannte Mehlsuppe.

Zur Anfertigung dieser Suppe bereitet man sich nach Vorschrift Nr. 27. geröstetes Mehl, und setzt Milch auf; sobald sie kocht, rührt man das geröstete Mehl mit etwas kaltem Wasser ein und giebt es, nebst Zucker, Zimmt und etwas Salz, zur kochenden Milch, auch quirlt man sie dann mit einigen Eidottern ab. Auf ein Quart Milch rechnet man gewöhnlich 2 Löffel voll Mehl und 2 Eidotter. Zur Vermehrung des Wohlgeschmacks kann man auch mit der Milch ein in Leinwand gebundenes Stückchen Vanille kochen, das Eiweiß zu Schnee schlagen und es angerichtet auf die Suppe setzen.

163. Hafergrütz-Suppe.

Auf ein Quart Suppe rechnet man eine Hand voll Grütze, brühet sie mit kochendem Wasser einigemal recht gut ab, denn dadurch kocht sie sich recht weiß und schön, auch kann man einige fein gestoßene bittere Mandeln, nebst Citronenschale anthun und sie dann recht sämig in Wasser kochen. Vor dem Ueberkochen muß sie sorgfältig bewahrt werden, denn sie steigt sehr gern. Nun reibt man alles durch ein Haarsieb, gießt etwas kochendes Wasser zu, damit das Sämige völlig herausgehet, jedoch mit Vorsicht, daß sie nicht zu sehr verdünnt wird; durchgesiebt gießt man diese Brühe wieder in den Topf, giebt Butter, Salz, Zucker nach Vorschrift Nr. 22. gereinigte kleine Rosi-

nen zu, läßt sie damit kochen und richtet sie dann über klein geschnittene und gebratene Semmel an.

164. Suppe von Graupen-Säm.

Grobe Gerstengraupe wird ungewaschen mit kaltem Wasser aufgesetzt, gut durchgekocht und gleich ein Stück Butter und Salz angegeben, damit sie nicht roth kocht. Alsdann gießt man die Masse durch ein Haarsieb, zieht den Säm recht herunter, läßt ihn wieder aufkochen, giebt nöthigenfalls noch ein Stückchen Butter nebst Salz nach, und richtet ihn über Semmel an.

Die Masse muß ebenfalls vor dem Anbrennen bewahrt, auch mit keiner eisernen oder blechernen Kelle gerührt werden, weil sie sich in diesem Falle blau kocht, auch der Topf stets mit Wasser ganz angefüllt seyn. Zur Vermehrung des Wohlgeschmacks kann man etwas gute Milch oder Sahne zugießen und mitkochen lassen, desgleichen auch Wein, kleine Rosinen und Zucker zunehmen. Auf ein Quart rechnet man eine Hand voll Graupen.

165. Milch-Suppe mit einem abgebrannten Mehlkloß, oder auch Buchweizen-Grütze auf dänische Art.

Man schlägt 4 ganze Eier in einen Topf, thut 6 Eierschalen voll Milch und 6 Löffel voll Mehl, nebst etwas Zucker hinzu, läßt in einer Kasserolle oder in einem Tiegel ein Stück Butter zergehen, gießt das obige Eingequirlte hinzu und bereitet es wie Rührei, bis daß es vom Tiegel ganz abläßt, auch durch und durch gar ist, alsdann thut man es in einen Teller, drückt es rund, gießt abgekochte Milch in die Terrine und giebt

beides auf den Tisch, wo sich dann ein Jeder von der Milch und dem Kloße nach Belieben bedient. Auf dieselbe Art giebt man auch dickgekochte Buchweizengrütze zur Milch. Statt der Milch giebt man auch mit Zukker und Gewürz gekochten rothen Wein.

166. Chokolaten-Suppe in Milch oder Wein.

Zu dieser Suppe nimmt man entweder Wein oder Milch, zu einem Quart Suppe $\frac{1}{4}$ Pfund; wenn man sie indeß recht gut haben will, auch noch $\frac{1}{8}$ Pfund Chokolate mehr. Den Wein oder die Milch läßt man erst kochen, schüttet die fein geriebene oder im Mörser fein gestoßene Chokolate hinzu, läßt sie noch einmal mit aufkochen, zuckert sie nach Belieben, quirlt sie mit drei Eidottern ab, die man zuvor erst mit etwas kalter Milch einquirlen muß, gießt sie in die Terrine und setzt dann den von dem Eiweiß geschlagenen Schnee darauf. Dem Wein kann man zur Hälfte Wasser zusetzen.

167. Citronen-Suppe mit Wein, die kalt gegeben werden kann.

Ein Quart weißer Wein, der Saft einer Citrone, Zucker und 10 ganze Eier werden in einem zwei Quarttopfe zusammen gut durchgequirlt, der Topf auf Kohlen gesetzt, das Ganze unter beständigem Quirlen aufsteigen lassen, zur Verhütung des Käsigwerdens gleich in die Terrine gegossen, mit gebacknen Mandelklößen nach Nr. 53. oder mit Biscuit warm oder kalt gegeben.

168. Lungen-Suppe.

Die fein geschnittenen und gewaschenen Kälberlungen und das Herz werden in Wasser mit klein ge-

schnittenen Petersilienwurzeln, Sellerie, gehackten Kräutern weich gekocht, Butter und Salz zugegeben, und vor dem Anrichten nach Nr. 17. abgequirlt.

169. Hagebutten-Suppe.

Die in Wasser weich gekochten Hagebutten werden klein gequirlt, durch ein Haarsieb gerieben, mit Wein, Zucker, Zimmt und Citronenschale gekocht. Im Fall zu wenig Hagebutten genommen wären, läßt sich die Suppe noch mit einem halben Löffel Kartoffelmehl verdicken und richtet sie über gerösteten Zwieback oder kleine Pasteten an.

Ist jedoch die Suppe schon von den Hagebutten dick genug, so läßt man natürlich das Kartoffelmehl weg.

170. Kirsch-Suppe.

Von ½ Metze guter saurer Kirschen steinet man die eine Hälfte aus, die andere stößt man in einem Mörser ganz klein, drückt den Saft von beiden rein aus, thut ihn in einen Topf, kocht ihn mit Wasser, Wein, Zucker, Citronenschale und thut ein klein wenig Nelken und Zimmt daran, rührt auf 1 Quart Suppe einen flachen Löffel voll Kartoffelmehl klar und giebt es zur Suppe. Angerichtet kann man Mandelklöße, nach Nr. 53. bittere Macaronen oder in Würfel geschnittene Mandeltorte anthun. Diese Suppe wird warm und kalt gegessen. Von trocknen Kirschen läßt sie sich auch gut zubereiten; nachdem man die trocknen Kirschen gewaschen, gekocht, aus der Brühe herausgenommen, werden sie in einem Mörser zerstoßen und wie die frischen Kirschen behandelt über gebratene Semmel angerichtet.

171. Schwarze Besings-Suppe.

Die Besinge werden verlesen, rein gewaschen, in einem Topfe mit Wasser recht klein gekocht, auch einige fein gestoßene Mandeln mit gekocht, mit diesen durch ein Haarsieb gerieben, wieder in den Topf gethan und mit Zucker, Zimmt, Citronenschale, einem Glase Wein noch ein Mal durchgekocht, alsdann einen Löffel voll Kartoffelmehl zugemischt und über geröſteten Zwieback oder Milchbrod angerichtet.

Ordinärer gekocht, wird sie nicht durchgeschlagen, mit Syrup oder Zucker, nebst ein wenig englischem Gewürz vermischt, über geröstetes Brod angerichtet, warm oder kalt gegeben.

172. Pflaumen-Suppe.

Auf zwei Quart Suppe rechnet man eine halbe Metze Pflaumen; diese werden in eine Kasserolle voll heißem Wasser gelegt, erweicht, abgehäutet, ausgesteint, in einen Topf gethan, mit Wasser ans Feuer gesetzt und weich gekocht. Nun Zucker, Citronenschale, Wein, und zuletzt ein wenig Kartoffelmehl zugethan, über gerösteten Zwieback oder Semmel angerichtet. Das Kartoffelmehl macht die Suppe sämig. Sie wird warm oder kalt gegessen. Einfacher zugerichtet, schneidet man den unabgehäuteten Pflaumen die Steine aus, thut Zucker oder Syrup und etwas Gewürz hinzu und richtet sie über geröstetes Brod an, wenn sie hinreichend gekocht hat.

173. Aepfel-Suppe.

Borsdorfer oder andere schmackhafte Aepfel werden geschält, geviertheilt, ausgekernt, in einen Topf

gethan, mit Wasser recht weich gekocht, dann geriebene Citronenschale, fein gestoßene abgehäutete Mandeln, worunter einige bittere seyn können, ein Glas Wein und etwas Zimmt hinzugethan, recht klein gequirlt, und mit ein wenig Kartoffelmehl abgerührt, damit sich die Brühe nicht absondert, sondern sich mit dem Ganzen verbindet, über Zwieback angerichtet, und mit Zucker und Zimmt bestreut. Die Aepfelschalen kochet man besonders in Wasser ab, gießt dasselbe durch ein Sieb auf die Aepfel, wovon die Suppe ein geleeartiges Ansehen bekömmt, welches sich, besonders kalt gegeben, gut ausnimmt.

174. Aprikosen-Suppe.

Die Aprikosen schneidet man auf, zerschlägt die Steine, nimmt die Kerne zu der Frucht und läßt sie mit dieser im Wasser weich kochen. Zu sechs Personen rechnet man 30 Stück, in einem drei Quarttopf. Ganz weich treibt man die Masse durch ein Sieb, reibt so viel als möglich alles durch, gießt es wieder in den Topf und setzt so viel Wein hinzu, daß derselbe wieder voll wird. Nun gehörig Zucker und zuletzt einen guten Löffel voll klar gerührtes Kartoffelmehl zugesetzt und kalt zur Tafel gegeben. Wer sie nicht durchschlagen will, schält die Aprikosen vorher ganz fein ab, schlägt die Steine auf, ziehet die Kerne ab, kocht alles weich, klein gequirlt über Zuckerpretzeln angerichtet.

175. Suppe von Aal auf französische Art.

Von dem Aal wird die Haut abgezogen, derselbe in längliche Stücken geschnitten, mit feinen Kräutern,

englisch Gewürz, Nelken, klein geschnittenen Zwiebeln und einer angemessenen Menge Salz in einer Kasserolle in bereits geschmolzener Butter ein wenig geröstet, dann in einen Topf mit Fleischbrühe gethan, eingemachte Champignons, Krebsschwänze, Citronenscheiben zugegeben und alles kochen lassen. Die Leber des Aals und das Fleisch aus den Krebsscheeren wird fein gehackt zu Klößchen nach Vorschrift Nr. 39. gebraucht, und in der Suppe weich gekocht. Beim Anrichten der Suppe legt man den Aal auf eine flache Schüssel, drückt Citronensaft darüber und giebt ihn apart zur Suppe.

176. Suppe von Hecht.

Zu dieser Suppe nimmt man Hechte von mittelmäßiger Größe, schuppt sie rein ab, wäscht sie, schneidet längliche Stücke, salzt solche und läßt sie ein Weilchen stehen. Nun abgetrocknet in Mehl gewälzt, in einer Kasserolle in zerlassener gelblicher Butter nicht zu weich und braun durchschwitzen lassen, sie sodann in einem Topfe mit Fleischbrühe oder kochendem Wasser gut durchgekocht, fein gehackte Petersilie und Chalotten darin mit aufkochen lassen; die Leber mit einem Stück Fisch zusammen gehackt, Klößchen nach Nr. 39. angefertiget und diese in der Suppe gar gekocht, liefert eine sehr schmackhafte Suppe.

177. Tauben-Suppe.

Nachdem die Tauben gut gereinigt worden, thut man sie in einen Topf, gießt kochendes Wasser auf, damit sie nicht roth werden, welches mit kaltem Wasser aufgesetzt, leicht geschieht; sobald sie gut abgeschäumt

sind, thut man Salz, klein geschnittene Wurzeln und Vorreebollen zu und läßt sie damit völlig weich kochen.

Gehackte feine Kräuter werden nun in Butter durchgeschwitzt, ein Paar Löffel Mehl zugeschüttet, beides zusammen gut gebraten in einen Topf gegeben, und die Brühe durch ein Sieb darauf gegossen. Die Tauben legt man auf eine Schüssel, putzt sie rein ab, legt sie in die Terrine, von dem klein gehackten Magen und der Leber macht man mit etwas geriebenem Milchbrod, einem Stück Butter und 2 Eiern kleine Klöße und läßt sie in der Suppe gar kochen. Im Fall diese nicht sämig genug seyn sollte, so quirlt man sie mit ein Paar Eiern ab und richtet sie über die Tauben an. Von jungen Hühnern läßt sich ebenfalls eine ähnliche Suppe bereiten, jedoch müssen die Tauben, so wie die Hühner, durch gutes Speilern vor dem Auseinanderfallen bewahrt und die Speiler vor dem Anrichten wieder herausgezogen werden.

178. Kalte Schale von Citronen.

Man nimmt zu einem Quart kalter Schale die eine Hälfte Wein, die andere Wasser oder Weißbier, 3 Eier, die abgeriebene Schale einer Citrone, den ausgepreßten Saft derselben und nach Belieben Zucker. Den Wein läßt man mit Wasser oder dem Biere kochen, schlägt die Eidotter in einen Topf, quirlt sie mit einem Löffel kaltes Wasser und einem halben Löffel Mehl gut durch und giebt sie unter beständigem Rühren zum kochenden Wein, mit welchem sie noch ein Mal aufstoßen müssen. Zu der erkalteten Masse giebt man Zuckerbrod oder bittere Makronen; letztere werden aber gleich hinein gethan, damit sie erweichen können.

Fünf-

Fünfter Abschnitt.

Von der schmackhaften Zubereitung des Fleisches.

179. Rindfleisch zu kochen.

Rindfleisch muß man allezeit 2—3 Tage nach dem Ausschlachten erst kochen. Zum Kochen ist ein Blumenstück oder ein Stück aus der Keule am besten. Es muß in Brunnenwasser eingewässert und alsdann in einem irdenen Topfe zum Feuer gebracht werden. Man rechnet auf ein Pfund $\frac{3}{4}$ Quart Wasser; dieß wird auf das Fleisch gegossen und sogleich Salz daran gethan. Wie viel Salz man nehmen muß, ist nicht so genau zu bestimmen, weil das Salz oft von sehr verschiedener Güte angetroffen wird. Man muß daher die Brühe kosten; ist sie zu wenig gesalzen, so kann man noch etwas nachthun; für gewöhnlich kann man auf 3 Pfund Fleisch eine kleine Hand voll Salz rechnen, wenn die Brühe auch anfangs etwas salzig schmeckt, so thut das so viel nicht: erstens, weil das Fleisch noch viel davon annimmt, und für's andre, weil doch noch Wasser nachgegossen wird. Wenn das Fleisch zu kochen anfängt, so nimmt man einen irdenen Teller, welchen man immer dazu aufbewahrt, hebt mit der Schaumkelle den Schaum rein ab, und thut ihn auf den dazu bestimmten Teller, von welchem er wieder in einen Topf gethan und zum Seifekochen aufbewahrt wird. Ist das Fleisch nunmehr rein geschäumt, so thut man etliche Körner englisch Gewürz, einige Hände voll gut geputzter Moorrüben, Pastinaken, Petersilien- und Zuckerwurzeln, nebst einem Stückchen ganzen Ingwer daran, decke den Topf fest zu und lasse

es vier Stunden sachte kochen, sorge aber dafür, daß der Topf immer voll Brühe ist, zu dem Ende halte man sich immer kochendes Wasser bereit, und gieße gleich wieder nach, wenn sie etwas eingekocht ist. Hat das Fleisch ungefähr zwei Stunden gekocht, so füllt man erst das Fett ab, gießt dann so viel Brühe davon als man zur Suppe benöthigt ist, thut wieder etwas Salz daran, giebt von neuem kochendes Wasser darauf, und nimmt dann von dieser zweiten Brühe zu dem Gemüse, wenn welche gebraucht wird. ½ Pfund Fleisch ist die Portion, welche man in einer Wirthschaft für gewöhnlich auf die Person zu rechnen pflegt.

180. Kalbfleisch zu kochen.

Dieses wird nach Vorschrift Nr. 2. blanchirt, herausgenommen, in kaltes Wasser gelegt und dann abgeputzt. Eine Brust muß man recht gut ziehen lassen, mit kaltem Wasser rein waschen, mit einem Tuche sauber abtrocknen, in einem Topf mit kochendem Wasser beisetzen, abschäumen und ein Stück Butter und etwas Salz zugeben. Soll es zur Suppe gebraucht werden, so schneidet man einige Scheiben Citrone, die aber nicht bitter seyn muß, daran, auch kann man Wurzeln darin mitkochen lassen. Es ist in zwei Stunden gar. Auch kann man es ebenfalls grilliren, nach Belieben auch die Brust mit einer Citronen-, weißen Capaun-, Capern- oder einer Frikassee-Sauce geben.

181. Wie man eine Gans oder Ente zur Suppe kocht.

Dieses kommt sehr oft auf dem Lande vor, wo man wohl eine nicht fette Gans oder Ente zur Suppe

schlachtet. Diese werden nicht gesengt, sondern mit kochendem Wasser gebrühet, rein gestoppelt, ausgenommen, gut gewässert und mit kochendem Wasser zum Feuer gesetzt. Sobald es geschäumt, so salzt man es nicht zu scharf. Man giebt sie zu einer weißen Rüben-Suppe nach Nr. 126., oder zu einer französischen Suppe nach Nr. 123., oder zu einer Grünkohlsuppe nach Nr. 131. Auch giebt man die Ente nach der Suppe mit einer beliebigen Sauce. Am besten passen hierzu Sardellen-, braune Rosinen- oder Champignons-Saucen.

182. Sowohl alte, als junge Hühner zu kochen.

Schon in der Einleitung habe ich gesagt, daß die zum Kochen bestimmten Hühner gebrühet, gut ausgenommen, recht weiß gemacht, gewaschen und mit kochendem Wasser zum Feuer gebracht werden. Damit sie beim Kochen nicht aus einander fallen, speilert man solche gut, auch dürfen junge Hühner nicht zu weich kochen. Nachdem sie abgeschäumt worden, thut man ein in Mehl gewälztes Stück Butter und Wurzeln an. Will man die Hühner nicht mit der Suppe zugleich geben, so giebt man sie nach derselben mit einer Citronen- oder Frikassee-Sauce. Kapaunen kocht man auf gleiche Weise.

183. Rinder-Schmorfleisch.

Hierzu nimmt man ein kurzes, dickes Stück Fleisch aus der Keule, löset die Knochen heraus, welche man zur Suppe gebraucht, schneidet aus ganz fettem Speck längliche Streifen, wälzt diese in gestoßenem englischen Gewürz, Nelken, Pfeffer, gepülverten Kräutern und

etwas Salz, klopft das Fleisch mit einem breiten Stück Holz tüchtig, wäscht es gut ab, sticht mit einem Messer ein Loch neben das andere, in jedes ein Stück von dem in Gewürz gewälzten Speck, legt in den Schmortopf ein Kreuz von Eisen oder Büchenholz, und nachher das Fleisch darauf. Das übrig gebliebene Gewürz streuet man über das Fleisch, giebt einige abgezogene ganze Zwiebeln, Lorbeerblätter, Citronenscheiben, Nelken, Gewürz, ein Bund feine Kräuter und so man will, auch Wurzeln und nicht zu viel Salz zu, gießt Wasser oder Bier, wovon Weißbier vorzuziehen ist, weil das braune zu bitter ist, darüber, deckt und klebt den Schmortopf fest zu und läßt das Fleisch nun auf gelindem Feuer fortschmoren. Kann man es schon den Abend vorher auf eine heiße Stelle oder in einen Ofen setzen, damit es recht gut durchziehen kann, so ist es desto besser. Geht dieses aber nicht an, so muß man es des Morgens frühe aufsetzen. Eine Stunde vor dem Anrichten wird etwas braunes Mehl eingerührt, das Fleisch aus der Brühe genommen, auf eine Schüssel gelegt, die Brühe zu dem Mehle gegeben, ein Glas Wein hinzugegossen, noch Citronensaft, nebst einigen Citronenscheiben angethan und alles zusammen gut aufgekocht. Nachher nimmt man alles aus dem Schmortopf heraus, spült ihn mit kochendem Wasser rein aus, thut das Fleisch wieder hinein und gießt die Brühe durch ein Haarsieb darauf, läßt es auf gelindem Kohlenfeuer nochmals stehen und schüttelt es öfters um. Die Brühe darf nicht zu dick, jedoch sämig werden; vor dem Zugießen der Sauce zu dem Geschmorten muß das Fett davon rein abgenommen wer-

den, auch kann man ein Glas Wein oder statt dessen auch ein wenig Zucker zusetzen.

184. Eine andere Art Schmorfleisch.

Zu dieser Art Schmorfleisch bedient man sich eben eines solchen Stück Fleisches, wie zu dem vorigen, auch wird es mit Speck gespickt; auf den Boden des Schmortopfes legt man einige Scheiben Speck, das geklopfte und gewaschene Fleisch wird darauf gelegt, nebst Gewürznelken, Citronenschale, Petersilienwurzeln, Sellerie, einem Bund feiner Kräuter, Salz, Lorbeerblättern und etwas Wasser, nun fest zugedeckt und auf gelindem Feuer geschmort. Nimmt die Brühe ab, so gießt man wieder etwas Weißbier zu und fährt damit fort, sobald es eingekocht ist. Einige Zwiebeln nicht zu vergessen. Unter beständigem Umkehren und Begießen läßt man das Fleisch recht weich und saftig schmoren, giebt dann noch etwas Essig und Citronenscheiben zu, und sieht fleißig darnach, daß es hinlängliche Sauce behält. Ist dieses nicht der Fall, so wird noch zugegossen. Kurz vor dem Anrichten nimmt man das Fett von der Sauce ab, thut eine Hand voll geriebenes Brod zu, schüttelt den Topf, richtet das Fleisch an und die Sauce darüber. Wer das dicke Fasrige vom Fleische nicht liebt, der gießt die Brühe durch einen Durchschlag darüber. Das junge Fleisch schmoret nicht so sehr ein wie das alte, es ist daher besser, nicht gleich so viel auf-, sondern immer nachzugießen, es wird alsdann gewiß kräftiger. Alles Fleisch brennt sehr leicht an, man hat sich daher sehr zu hüten, denn in diesem Falle ist es so gut als verloren, es wird da-

durch bitter und kraftlos. Nur stets gelindes Kohlenfeuer darunter zu erhalten, ist das beste Mittel zum Gerathen.

185. Essig-Schmorbraten.

Das Fleisch hierzu kann, wenn es die Jahreszeit anders erlaubt, wohl 3 Tage in Essig liegen, jedoch an einem kühlen Orte und mit so vielem Essig, daß das ganze Fleisch damit bedeckt ist. Auch kann man Bier mit darunter nehmen. Will man das Fleisch gebrauchen, so nimmt man es aus dem Essig, thut in den Schmortopf oder in die Kasserolle Speckscheiben, legt das Fleisch darauf, thut Gewürz, Lorbeerblätter, Citronenschale, Salz und Zwiebeln an, gießt von dem Essig etwas darauf und läßt es verdeckt allmählich schmoren. Bei jungem Fleische wird sich die Sauce vermehren, alsdann setzt man es auf stärkeres Feuer, läßt es offen stehen und schüttelt es öfters, weil dadurch die Sauce sämig wird. Wer es braun wünscht, läßt es ganz kurz einschmoren, jedoch nicht anbrennen; ist es dann auf beiden Seiten braun geworden, so gießt man so viel Bier oder Brühe hinzu, als zur Sauce erforderlich ist. Angerichtet gießt man etwas Sauce über, damit es nicht zu trocken aussiehet, und giebt die übrige in einer Saucenschale besonders zur Tafel; denn wenn die Sauce apart ist, so läßt sich das Fleisch besser zerlegen, daher diese Regel bei allen Arten Schmorfleisch zu empfehlen ist.

186. Eine gute Art Schmorfleisch, welches auch kalt gegeben werden kann.

Hierzu wählt man ein recht schönes Stück Rind-

fleisch, klopft und wäscht es ungewässert, nimmt einen der Größe des Fleisches angemessenen Schmortopf, legt auf den Boden desselben einige Kälberfüße, darüber Speck, Wurzeln, Gewürz, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Citronenschale und Salz, dann das Fleisch. Auf das Fleisch wieder etwas Speck und die andere Hälfte der Kälberfüße. Wem es gefällig ist, der kann auch das Fleisch zuvor mit Speck spicken. Ueber das Fleisch gießt man nun etwas Wasser, so daß es mit dem Fleische gleich steht, deckt es fest zu und läßt es 24 Stunden lang in einem Backofen ziehen. Nunmehr legt man das Fleisch in eine Form, auch in eine runde Schüssel oder in einen Napf, gießt zu der Sauce guten Weinessig, nach Belieben etwas Wein und Citronenscheiben, läßt sie auf dem Feuer einigemal aufkochen und gießt sie durch ein Haarsieb auf das Fleisch. Sobald es erkaltet ist, deckt man eine Schüssel auf den Napf oder auf die Form, worin sich das Fleisch befindet und kehrt es um. Will das Fleisch nicht ablassen, so löst man es mit einem Messer behende rund herum ab, und kehrt es dann um. Besitzt man selbst keinen Backofen, so kann man es auch zu einem Bäcker schikken, der es nach dem Brode in den Ofen setzen muß. Ist man aber mit einem Ofen versehen, so kann man ihn des Abends gut, aber nicht zu stark heizen und das Fleisch hineinsetzen, wo es dann am folgenden Morgen gut ist.

187. Rinderbraten auf englische Art.

Dieser Braten wird in beliebiger Größe aus der Keule genommen, geklopft und einige Tage in Essig gelegt. Alsdann nimmt man ihn heraus, spickt ihn

mit dem Fette, welches man von dem Fleische losgeschnitten hat, dieses wird klein geschnitten, in gestoßenem Gewürz gewälzt und in die mittelst eines Messers gestochenen Löcher gesteckt. Das so zubereitete Fleisch wird nun in einer Bratpfanne oder an einem Spieße, unter beständigem Begießen gebraten. Hierauf macht man etwas braunes Mehl, giebt etwas Fleischbrühe oder kochendes Wasser, Capern, gereinigte Morcheln, Champignons, etwas Wein, Citronensaft, einige Citronenscheiben zu und rührt davon auf dem Feuer eine sämige Sauce ab; wenn die Bratensauce nicht zu salzig ist, und man das Fett abgenommen hat, so kann man auch davon, statt des Wassers nehmen; dann richtet man das Fleisch an, gießt einige Löffel Sauce darüber und die andere besonders in eine Sauciere.

188. Roast-Beef.

Hierzu nimmt man am besten ein Ribbenstück, woran der Mehrbraten unten sitzt, klopft, wäscht und bratet es, nachdem es vorher gehörig gesalzen worden. Beim Braten muß man es recht fleißig begießen und es überhaupt recht mürbe und schön werden lassen. Anfänglich giebt man etwas Wasser auf, wird der Brühe dann weniger, so gießt man wieder etwas nach. Im Wasser gar gekochte kleine Kartoffeln pellt man nun ab, läßt ein Stück Butter gelblich werden, thut die Kartoffeln hinein und bratet sie braun. Hierauf nimmt man die Kartoffeln aus der Butter oder gießt solche in einen andern Tiegel ab, thut einige Löffel Mehl dazu, bratet es gelbbraun, gießt etwas Brühe hinzu, nebst etwas Nelken, Gewürz, Citronenschale und Citronensaft und rührt von diesem allen eine sä-

mige, angenehm schmeckende Sauce ab, von der Bratensauce nimmt man das Fett ab und gießt sie statt Wasser zu. Den fleißig begossenen Braten richtet man nun an, garnirt denselben mit den warm gehaltenen Kartoffeln rund herum recht zierlich, und giebt die Sauce apart. Ist der Braten gut gerathen, so muß er wie glacirt aussehen.

189. Geschmorte Hammelkeule.

Man nimmt eine schöne Hammelkeule, die nicht frisch geschlachtet, sondern einen Tag alt ist, klopft solche auf beiden Seiten recht tüchtig, wäscht sie und spickt sie mit Chalotten oder Rokambollen und durchsticht mit einem Messer die Haut und ziehet Majoran hindurch. Beim Aufsetzen giebt man gröblich gestoßene Nelken, englisch Gewürz, Pfeffer, etwas Salz, Citronenschale und Zwiebeln und so viel Wasser zu, daß es mit der Keule nicht ganz gleich stehet, deckt den Schmortopf oder die Kasserolle mit dem Deckel fest zu und läßt sie auf gelindem Feuer schmoren. Ist sie meist weich, so wird sie auf stärkeres Feuer gesetzt, der Deckel abgenommen, damit sie einkocht, auf beiden Seiten braun wird, aber nicht anbrennt. Ist sie braun und alles eingebrühet, so gießt man Bier zu, schüttelt den Schmortopf, damit die Sauce dicklich wird und läßt sie dann noch etwas schmoren. Ehe man das Bier zugießt, muß das Fett abgenommen seyn; man erhält nun so viel Sauce darauf, als man zu brauchen denkt. Die Sauce wird zu der Keule apart gegeben.

190. Geschmorte Hammelkeule auf eine andere Art.

Die Keule wird wie die vorige behandelt; denkt

man sie jedoch mit Gurken oder anderem Salat zu geben, so schmort man solche mit Bier, will man sie aber zu Gemüsen, als z. B. zu weißen Rüben, Weißkohl, Wirsigkohl oder Kohlrabi haben, so schmort man solche mit Wasser, setzt sie zuletzt auf stärkeres Feuer, damit sie rascher einkocht, aber ja nicht anbrennt, macht sie dann auf beiden Seiten braun und schmort sie auf gelindem Feuer vollends weich. Ist die Keule braun, so nimmt man sie heraus, gießt alles Fett herunter, läßt sie noch ein wenig bräsen, gießt alsdann noch etwas Wasser zu und erhält es noch auf dem Feuer. Dieses wird dann ein dicker Säm, den man Glacée nennt; man richtet das Gemüse an, legt die Keule darauf und dieses Glacée dann auf die Keule. Das Gemüse wird mit geriebener Semmel bestreut.

191. Geschmorte Hammelkeule mit Gurken.

Diese wird mit der nach Nr. 190. auf gleiche Weise in Bier gut und braun eingekocht; alsdann wird die Keule aus dem Schmortopf herausgenommen, von der Brühe das Fett abgefüllt, etwas Mehl hinzugeschüttet und läßt sie dann noch etwas prasseln, aber nicht anbrennen. Nun gießt man Bier zu, schüttet die Brühe wieder zu, legt die Keule hinein und giebt die Gurken zu. Man nimmt hierzu eine große oder zwei kleine Gurken, die nicht viel Körner haben, schält sie ab, schneidet sie der Länge nach auf, jede Hälfte noch einmal durch, und so in zwei gliedlangen Stükken läßt man sie mit der Keule aufkochen. Man muß aber immer die gehörige Sauce darauf halten. Richtet man die Keule an, so legt man die Gurken herum und gießt die Sauce darüber. Nach Belieben kann

man auch mehr Gurken dazu nehmen, sich auch der sauren Gurken bedienen.

192. Geschmorte Hammelkeule mit Kartoffeln.

Sobald die Keule, wie die vorige, in Bier, recht weich und braun geschmort ist, so thut man kleine abgekochte Kartoffeln, die so warm als möglich abgepellt seyn müssen, zur Keule, gießt etwas mehr Sauce, wie bei der vorigen, darüber, weil die Kartoffeln mehr einziehen, schüttelt sie einigemal, richtet die Keule an, legt die Kartoffeln rund herum, gießt von der Sauce etwas oben darüber und die übrige in eine Sauciere apart.

193. Grilliren, besonders Hammelbrust oder Puterkeulen.

Das Hammelfleisch wird nach Nr. 180. gekocht; man kann eine Brust nehmen, selbige recht weiß und weich kochen, aus der Brühe nehmen, daß sie abläuft. Sobald dieses geschehen, so nimmt man ein Ei, schlägt es auf einen Teller, klopft es mit dem Messer durch, wälzt das Fleisch darin auf allen Seiten und dann in geriebener Semmel und gehackter Petersilie, beides gut durch einander gemengt. Hierauf läßt man Butter zergehen; sobald solche beinahe zu kröschen aufhört, legt man das Fleisch hinein und läßt es gelblich werden. Dieses grillirte Fleisch wird auf grüne junge Erbsen, junge Moorrüben, gehackten Weißkohl u. m. a. gelegt. Mit Putenkeulen verfährt man auf gleiche Weise, hauet aber den langen Knochen von dem Fleische ab. Auch kann man eine Chalotten-Sauce dazu geben.

194. Rindfleisch zu grilliren.

Sobald noch vorräthiges Rindfleisch grillirt werden soll, so wird solches in Stücken geschnitten, in Eiern und Semmel gewälzt, auch nach Belieben mit Petersilie vermischt, in nicht zu braune Butter gethan, auf beiden Seiten, aber nicht hart gebraten. Man garnirt ebenfalls damit Gemüse.

195. Kalbfleisch zu schmoren.

Eine Kälberkeule, Brust oder irgend ein anderes Stück wird nach Vorschrift Nr. 2. sauber blanchirt, weiß abgeputzt und in eine Kasserolle oder Schmortopf nebst einem Stück Butter, Lorbeerblättern, Citronenschale und Citronenscheiben, aber ohne Gewürz gelegt, etwas Salz, aber nicht zuviel, zugeschüttet, weil es sonst unangenehm schmeckt; alsdann gießt man Weißbier oder Wein und Wasser auf, jedoch nicht zuviel, damit das Fleisch nicht verweicht und man nachgießen kann. Man läßt es nun kurz und braun einkochen, schützt es vor dem Anbrennen durch häufiges Schütteln und sobald es braun zu werden anfängt, so begießt man es mit der Brühe fleißig, um es saftig zu erhalten. Wird die Brühe kurz, so muß noch Weißbier zugegossen werden, aber immer geschüttelt, damit die Sauce sämig wird. Braunbier kann wegen seiner Bitterkeit dazu nicht genommen werden.

196. Geschmorte Kälberkeule mit einer braunen Sauce.

Die Keule wird, nach Vorschrift Nr. 2., weiß und schön blanchirt, mit Butter, Citronen, Lorbeerblättern, etwas Salz und Weißbier aufgesetzt und unter häufi-

gem Begießen recht braun geschmort. Nun bereitet man nach Vorschrift Nr. 75. eine Morchelsauce, thut gereinigte und abgekochte Champignons, nebst Krebsschwänzen dazu. Das Fleisch aus den Krebsscheeren wird fein gehackt, ein Stückchen Butter zu Sahne gerieben und von einer halben geriebenen Semmel Klöße gemacht. Diese kocht man apart in Wasser ab und giebt sie zur Sauce. Nun wird die Keule angerichtet, die Brühe von der Keule zur Sauce gegossen; ist diese noch nicht sämig genug, so spület man den Topf mit etwas kochendem Wasser aus und giebt es zur Sauce. Die Keule legt man in die Mitte der Schüssel, die Klöße rund herum, die Krebsschwänze obenauf und dann die Sauce besonders in einer Sauciere servirt.

197. Geschmorte Kälberkeule mit einer sauren Sahnen-Sauce.

Die Keule blanchirt man nach Vorschrift Nr. 2. weiß und schön. Ist sie groß, so läßt man sie erst einmal aufkochen, nimmt sie dann gleich heraus und legt sie in kaltes Wasser; hierauf putzt man sie gut ab, legt sie auf ein Bret, ziehet die Haut ab und spickt sie recht gut. Nachdem dieses geschehen, thut man in einen Schmortopf ein Stück Butter, auf vier Pfund Fleisch ½ Pfund Butter gerechnet und läßt diese schmelzen. Der Boden der Kasserolle muß aber zuvor mit Scheiben fetten Specks ausgelegt werden. Ist die Butter zergangen, so legt man die Keule hinein, salzt solche etwas, deckt sie fest zu und läßt sie auf gelindem Kohlenfeuer in ihrer eigenen Sauce schmoren. Damit sie recht langsam schmoren kann, muß man sie

lieber recht früh aufsetzen, denn geschiehet dieses zu rasch, so ziehet die Brühe ein und es fängt zu brennen an. Man biegt den Schmortopf nach allen Seiten über, begießt die Keule mittelst eines Löffels fleißig mit eigener Brühe, daß sie recht saftig bleibt und wendet sie einigemal um. Sobald sie auf beiden Seiten gelbbraun geworden, ist sie gut; dann macht man eine saure Sahnen-Sauce dazu, begießt die Keule in dem Schmortopf noch einmal, daß sie nicht trocken aussiehet, richtet sie zierlich an und giebt die Sauce in einer Sauciere. Die Butter von der Keule kann zu Gemüse oder etwas anderem gebraucht werden.

198. Geschmorte, farcirte Kälberkeule.

Aus einer schönen fetten Brust wird der Beinknochen bis an das Gelenke abgeschnitten, der andere Knochen auch behende herausgenommen, das Fleisch zusammen gedrückt und zugeheftet. Nun schlitzt man auf der Brust die Haut auf, löset sie los, jedoch ohne die Haut zu zerlöchern, wässert sie aus und füllet sie mit einer Farce, nach Vorschrift Nr. 21., mit Ausnahme der großen Rosinen und Mandeln, welche hierzu nicht üblich sind, indem man blos kleine Rosinen wählt. Ist die Brust nun gefüllt, so wird solche in einer Kasserolle mit Butter, Citronenschale, Citronenscheiben, Lorbeerblättern und Weißbier aufs Feuer gesetzt. Das Bier muß nicht über der Keule stehen, weil sie sonst zu weich und nicht braun wird, man kann lieber etwas nachgießen. Ist sie nun schön braun geworden, so bereitet man nach Nr. 75. eine Morchelsauce, nimmt die sich losgekochten Knochen heraus, gießt die Sauce dazu und läßt es dann noch einmal aufkochen.

198 a. Eine angeschlagene Kälberkeule.

Zu einer Keule von 6 Pfund, von welcher man das Fleisch von den Knochen löset und fein hackt, hackt man noch 1½ Pfund fettes Schweinefleisch, nimmt 10 ganze Eier, Muskatennuß, ¼ Pfund zergangene Butter, eine klein gehackte Zwiebel, etwas Citronenschale und für 2 gGr. Milchbrod und rührt alles wohl durch einander. Die Knochen werden ½ Stunde gekocht, alsdann in eine stark mit Butter ausgeschmierte Bratpfanne gelegt, das Fleisch in Form einer Keule darum geschlagen und so in den Bratofen gesetzt; wenn sie gar ist, macht man eine Sardellen-Sauce dazu.

199. Ochsenzunge mit einer braunen Sauce.

Die gehörig gesalzene Ochsenzunge wird in Wasser weich gekocht, nach Nr. 61. eine braune Sauce angefertiget, und in der Länge geschnittene Mandeln und Citronen dazu gegeben. Der Zunge wird die Haut abgezogen, sie ferner recht sauber abgeputzt, in der Länge aus einander geschnitten, bis zum Anrichten in die Sauce gelegt, beim Anrichten die Spitze gegen das dicke Ende zugekehrt und die Sauce darüber gegeben.

200. Ochsenzunge mit Sardellen-Sauce.

Man kocht die Ochsenzunge recht weich, ziehet die Haut ab, schneidet sie abgehäutet der Länge nach von einander, thut Butter in einen Tiegel, läßt sie zergehen und gelbbraun werden, wälzt inzwischen die Zunge in Mehl und läßt sie auf beiden Seiten in der Butter gelbbraun werden. Nach Vorschrift Nr. 57. fertiget man nun eine braune Sardellen-Sauce, richtet die Zunge an und die Sauce darüber.

201. Farcirte Ochsenzunge mit einer weißen Capern-Sauce.

Die weich gekochte Zunge wird der Länge nach von einander geschnitten, auf der aufgeschnittenen Seite eine nach Nr. 13. angefertigte Farce dick und hoch aufgelegt, als wenn die Zunge noch ganz wäre, mit einem Messer glatt überstrichen und bunt gemacht, mit Ei bestrichen, mit geriebener Semmel bestreuet und mit etwas geschmolzener Butter übergossen, entweder im Ofen, in einer Tortenpfanne, oder in einer kupfernen, mit einem Deckel versehenen, Kasserolle gebacken, dabei aber darauf gesehen, daß mehr Feuer auf dem Deckel als unter der Kasserolle erhalten wird, und dann nach Nr. 65. eine weiße Capernsauce darüber gegossen.

Die Zunge wird auf eine Schüssel gelegt, und mit ein wenig Brühe, worin die Zunge gekocht, übergossen. Zu der Capern-Sauce kann man auch Brühe von der Zunge nehmen, in diesem Fall darf sie aber nicht sehr gesalzen seyn.

202. Eine Pökel- oder geräucherte Zunge abzukochen.

Die Pökelzunge läßt man eine Stunde wässern, setzt sie dann bei und läßt sie dann weich kochen. Ist sie weich, so preßt man sie zwischen zwei Bretchen, beschwert diese mit Steinen und häutet sie, nachdem sie kalt geworden, sauber ab.

Die geräucherte Zunge weicht man in lauwarmes Wasser ein, läßt sie zwei Stunden lang darin liegen, setzt sie erst alsdann bei und läßt sie weich kochen. Ab-

Abgekocht preßt man sie ebenfalls. Abgekühlt zieht man die Haut ab, putzt sie zierlich, und im Fall sie ganz zu Tische gegeben werden soll, wird sie mit Petersilie garnirt.

203. Einen gepökelten Schweine-Schinken zu kochen.

Im Fall der Schinken lange Zeit im Pökel gelegen, muß er eine Stunde lang wässern. Nach Verlauf derselben wird er auf das Feuer gesetzt, und wenn er jung ist, 3 Stunden, ist er aber alt, wohl 4 Stunden lang gekocht, d. h. von der Zeit an gerechnet, wo er wirklich zu kochen anfängt. Man kann ihn durch Einstechen mit einem Messer versuchen, ob er gehörig weich ist, jedoch darf er nicht aus einander fallen. Abgekocht legt man denselben auf eine Schüssel, ziehet die Haut ab, zackt einen Finger breiten Streif aus der Schwarte und legt diesen wie eine Guirlande um den Schinken und in der Mitte desselben aus den Schwarten geschnittene Blumen. Dieses muß aber noch warm geschehen, denn kalt angedrückt haften diese Verzierungen nicht mehr.

204. Geräucherten Schinken zu kochen.

Diesen wässert man in lauwarmen Wasser eine Stunde lang ein, wäscht ihn mit einem Lappen ab, kratzt mit einem Messer alles Unreine davon ab und spült ihn mit kaltem Wasser noch einmal nach. Besitzt man einen Schinkenkessel, so legt man denselben hinein, gießt so viel Wasser auf, daß es mit dem Schinken gleich hoch stehet, thut ein Bund Kräuter, als Majoran, Basilikum ꝛc. daran und läßt ihn 3—4 Stun-

den kochen. Man kann ihn probiren, sticht er sich weich, so nimmt man ihn eher heraus, will man ihn aber etwa kalt geben, so muß man ihn noch weicher als gewöhnlich kochen lassen, weil er sich erkaltet doch noch mehr erhärtet. Sobald er eine Stunde lang gekocht, gießt man ungefähr ½ Quart Kornbranntwein hinzu und läßt ihn damit kochen. Ist er weich, so legt man ihn auf eine Schüssel, ziehet die Schwarte davon ab und putzt ihn wie den vorigen aus. Zur Tafel gegeben wird er mit Petersilie ausgeputzt und mit Gewürz bestreuet.

205. Westphälischen Schinken delicat zu kochen.

Nachdem der Schinken eine Nacht lang in lauwarmen Wasser gezogen, wird er in den Kessel gelegt, eine Spanne hoch Wasser, ein Quart Wein, ein wenig Rosmarin, eine Hand voll Salbey, Thymian, Basilikum, Majoran, ganzer Pfeffer, Wachholderbeeren und einige ganze Zwiebeln dazu gegeben. Mit diesen Ingredienzien muß er vier Stunden langsam kochen, nur so zu sagen ziehen. Man kann ihn, um das Auseinanderfallen zu verhüten, in ein altes reines Tuch einbinden; ist er ganz weich, so hebt man ihn sammt dem Tuche heraus, legt ihn auf eine Schüssel, ziehet die Schwarte, nachdem man das Tuch aufgebunden hat, davon ab, und putzt ihn, wie die vorigen, mit der Schwarte aus. Je mehr er Verzierungen hat, desto besser ist es. Erkaltet legt man ihn von dem Tuche auf eine reine Schüssel und putzt ihn mit Petersilie zierlich aus.

206. Kuh-Euter zu kochen.

Das Kuh-Euter wird recht gut ausgewässert, gut

weich gekocht und gesalzen. Ist es weich, so läßt man es erkalten, schneidet es in zierliche Scheiben, wälzt diese in Eiern, hernach in geriebener Semmel und etwas Pfeffer, kröscht ein gutes Stück Butter in einem Tiegel, und bratet darin die Scheiben gelbbraun. Man kann damit Gemüse garniren oder sie mit einer sauren Sauce geben.

207. Klobs von Rindfleisch.

Zu diesem wählt man ein schieres, nicht fettes Stück Rindfleisch aus der Keule, rappirt es, d. h. man schabt es mit dem Messer klein, und macht alle Sehnen und Fasern heraus. Nachdem dieses geschehen, so hackt man es fein; hat man frischen Nierentalg, so ziehet man die Haut ab, schneidet es fein und hackt es unter das Fleisch, nebst etwas geriebener Citronenschale. Ist es fein, so schlägt man 2—3 Eier hinzu, nimmt, je nachdem man viel Fleisch besitzt, geriebene Semmel und Salz, und hackt dieses alles gut unter einander. Hat man Sahne vorräthig, so nimmt man auch von dieser etwas darunter, im entgegengesetzten Falle etwas geschmolzene Butter. Zuviel Semmel macht den Klobs hart. Von dem durch einander gerührten Teige werden nun runde, breite, aber nicht zu dicke Klöße angefertigt, in einem Tiegel Butter gelb gebraten, und die Klöße darin ausgebacken. Den Fleischabgang kocht man ab und bedient sich der Brühe davon zur Sauce. Ueber den Klobs richtet man eine gute Sardellensauce nach Vorschrift Nr. 57. an, mit Citrone ohne Kapern.

208. Klobs auf eine andere Art.

Mit dem Fleische zu dieser Art verfährt man wie

bei dem vorigen, fertigt damit runde, nicht zu dicke Klöße an, hackt sie mit einem Messer über, und macht sie bunt. Alsdann wird eine Schüssel genommen, die nicht springt, auf dieselbe thut man fein gehackte Sardellen, kleine Zwiebeln oder fein gehackte Chalotten, nebst einem Stück Butter. Der von dem abgekochten Fleischabgange entstandenen Brühe bedient man sich zum Auseinanderrühren der Sardellen, legt den Klobs hinein, giebt noch etwas Brühe zu, nebst einigen Citronenscheiben und dünn abgeschälter Citronenschale, deckt es fest zu und läßt es auf gelindem Kohlenfeuer langsam, jedoch nicht zu lange kochen. Ist es bald gut, so streuet man geriebene Semmel darüber, daß es sämig wird. Hat es gehörig damit durchgezogen, so ist es gut. Auch kann man den Saft einer Citrone darüber drücken. Die Schüssel setzt man nun in eine andere, wischt den Rand ab und giebt es zu Tische. — Besitzt man aber keine Schüssel, so kann man sich eines Tiegels bedienen, selbige zudecken und auf gleiche Art den Klobs langsam kochen lassen, ihn umkehren, die Semmel gleich überstreuen und dann auf die Schüssel zierlich anrichten.

209. Klobs auf eine andere Art.

Man schneidet von einem Stück Rindfleisch aus der Keule eines halben Fingers dicke Scheiben, klopft sie mit der Breite eines Messers recht tüchtig, wickelt sie zusammen, legt sie mit Citronenschale, Gewürz, Zwiebeln, Nelken, in eine Kasserolle, gießt Wasser auf, deckt es fest zu und läßt es auf gelindem Feuer schmoren. Zuletzt thut man noch etwas Wein und Citro-

nensaft an. Die Sauce muß etwas sämig seyn, jedoch so kurz als möglich einkochen.

209a. Klobs auf noch eine andere Art.

Zu 5 Pfund Schwanzstück kommen 8 ganze Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, für 1 gGr. gerieben Milchbrod, etwas Chalotten oder Mouserons und $\frac{1}{8}$ Pfund gehackte Sardellen. Das Fleisch wird ganz fein geschabt, mit dem vorhergenannten zusammengerührt und wie Klöße gemacht, dann läßt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter auf einer zinnernen Schüssel zergehen, legt die Klöße hinein, läßt sie einmal aufschmoren, kehrt sie um und läßt sie noch ein Weilchen schmoren; vom Abgang des Fleisches macht man eine Sardellen-Sauce, gießt sie zuletzt darüber und läßt sie einmal aufkochen.

210. Karbonade von Schweinefleisch.

Zur Karbonade nimmt man ein Stück aus der dicken Ribbe, schneidet jede Ribbe zu einem Stück, schneidet das Fleisch von den Knochen ganz los, putzt diese ab und hauet solche in zierliche, eines Fingers lange Stücken. Das von den Knochen abgelöste Fleisch wird fein gehackt, ein wenig Salz darauf gesprengt und dieses mit durchgehackt. So viel Stück Karbonade man nun zu erhalten wünscht, eben so viel Häufchen werden von dem Fleische angefertiget, diese an den Knochen zierlich angeschlagen, mit dem Messer breit aus einander gedrückt, damit sie nicht zu dick aussehen und länglich um den Knochen zulaufen. Nun werden ein oder zwei Eier, nachdem es viel Karbonade ist, ausgeschlagen, die Karbonade zuerst in diesen und dann in geriebener Semmel gewälzt, Butter aufgesetzt, die

aber nicht braun werden muß und darin die Karbonade ganz gelinde gebraten, daß sie nicht hart wird. Selbige muß ganz weich, saftig und nur gelblich bleiben, auch kann man etwas Pfeffer darunter nehmen.

211. Karbonade von Hammelfleisch.

Das Fleisch zu dieser Karbonade wird wie das Fleisch zur Schweine-Karbonade behandelt, dann in zierlicher Form an die Rippen angeschlagen, mit dem Messer glatt gedrückt, zuerst in Eiern, dann in geriebener Semmel und gehackter Petersilie gewälzt und langsam auf nicht zu starkem Feuer gebraten.

Die Eier dürfen bei der Anfertigung der Karbonade durchaus nicht fehlen, weil diese die Karbonade saftig erhalten, und das Auseinandergehen verhüten.

212. Karbonade von Kalbfleisch.

Diese Karbonade nimmt man gleichfalls von den dicken Rippen, schabt das Fleisch von den Knochen, hackt es fein, befreit solches von allen Fasern, tunkt sie in klein geschlagene Eier, wälzt sie in geriebener Semmel und bratet sie in geschmolzener Butter nicht allzu hart. Man kann die Karbonade auch auf einem Rost, in einem mit Butter bestrichenen Papier braten, jedoch schmeckt sie in der Pfanne gebraten den mehresten Leuten besser. Einige Köchinnen schaben das Fleisch nur bis an den Knochen herunter, daß es unten sitzen bleibt, klopfen es alsdann mit einem Stück Holz, kehren es in Eiern und Semmel um, und braten sie so zubereitet. Allein auf diese Art bleibt sie doch immer etwas zähe, und ich finde sie gehackt weit schmackhafter.

213. Geschmorte Karbonade.

Diese mag nun von Hammel-, Schweine-, oder Kalbfleisch seyn, so schabt man das Fleisch von der Ribbe herunter, macht es mit dem Messer glatt, wäscht es ab, legt es in eine breite irdene Pfanne, salzt es, gießt Wasser auf, deckt es fest zu und läßt es so schmoren. Zu der Kälber-Karbonade muß man Butter zulegen, bei den andern beiden Sorten ist es nur dann nöthig, wenn das Fleisch äußerst mager seyn sollte. Zuletzt streuet man geriebene Semmel über und läßt sie damit braun werden.

214. Bouletten von gekochtem oder gebratenem Fleisch.

Dazu kann man sich gekochten oder gebratenen Hammel-, Rind-, oder Kalbfleisches bedienen, alles Sehnige heraus und klein schneiden, und dann fein hakken. Darauf läßt man in einer Kasserolle ein Stück Butter zergehen, thut das gehackte Fleisch hinein, läßt es darin ein wenig durchziehen, thut solches dann in eine Schüssel, und sobald es verschlagen, Eier, etwas Pfeffer, Salz und 2 geriebene Semmeln hinzu, wälzt alles recht zusammen und bildet davon runde oder längliche Klöße, die in Butter abgebraten werden. Auch kann man etwas gehackte Chalotten darunter nehmen.

215. Rindsmaul zu kochen.

Nachdem das Rindsmaul gehörig gewaschen worden, wird es des Abends vorher in Wasser auf eine heiße Stelle, wo man Glut um den Topf legt, gesetzt, den Morgen darauf gleich Feuer gemacht und es so

weich, als nur immer möglich gekocht. Man schneidet das alsdann weich gekochte Maul in zierliche Stücken und giebt diese mit einer Rosinen-Sauce nach Nr. 61. jedoch ohne große Rosinen. Auch giebt man sie auf folgende Art. Man schält Aepfel, schneidet sie in Viertel und die Kernhäuser heraus, thut sie in eine Kasserolle, läßt sie in Butter und mit der Brühe etwas kochen, giebt gereinigte kleine Rosinen, etwas Zucker, Essig und das geschnittene Maul zu. Ist die Brühe noch zu klar, und wünscht man solche etwas sämiger, so rührt man ½ Löffel Kartoffelmehl klar und thut es dann zum Maule.

216. Kalbskopf zu kochen.

Der Kalbskopf wird gut abgewaschen, und so es nöthig ist, etwas gewässert, dann beigesetzt, gut geschäumt, gesalzen und 3 Stunden lang gekocht. Man kann auch die Füße dazu nehmen, von den man die langen Knochen abhauet und von einander schneidet. Der Kopf muß so in den Topf gesetzt werden, daß er nicht anbrennen kann. Sobald er weich geworden, legt man ihn in eine Schüssel, schneidet die Haut los, legt sie zierlich auf eine Schüssel, auf welcher man anrichten will, löset alles Fleisch von den Knochen, pellt von der Zunge die Haut ab, putzt sie sauber, schneidet sie in der Länge von einander und legt sie auf die Schüssel. Vom Gehirne werden die Knochen nun ebenfalls abgelöst, wovon zwei löffelartig sind, und worin der Bregen, mit Butter und Pfeffer in dem Kopfe klein gerührt, auf die Knochen gelegt wird. Besitzt man eine Tortenpfanne, so bestreuet man das Mark mit geriebener Semmel, begießt es mit geschmol-

zener Butter, setzt die Knochen hinein und läßt sie gelbbraun werden. Von dem Kopfe löset man die großen Knochen, als: Kinnlade, los, setzt ihn in die Mitte der Schüssel, ordnet das Uebrige alles zierlich herum, desgl. die Sauce und die Löffelknochen. Nach Nr. 61. wird eine Sauce von großen und kleinen Rosinen dazu gegeben, worin auch geschnittene Mandeln seyn können. Er muß ja recht warm erhalten werden, kalt ist er ein unangenehmes Essen. Auch wird er mit einer gelben Citronensauce nach Nr. 55., worunter aber Essig seyn muß, oder mit einer holländischen Sauce nach Nr. 54. gegeben. Zur Sauce kann man sich der Brühe vom Kopfe bedienen.

217. Wilden Schweinskopf zu kochen.

Sobald der Schweinskopf vom Schmidt abgesengt worden, muß er eine Nacht wässern, ihm dann das Maul besonders gut ausgeschälet, und Salz hineingestreuet werden, dann binde man ihn in ein altes reines Tuch, lege die Ohren glatt an, damit sie nicht krumm kochen und ziehe die Knoten des Tuchs fest zu, weil er sich daran besser herausnehmen läßt. Besitzt man indeß einen Schinkenkessel, mit einem Heber, so ist dieses nicht nöthig. Alsdann setzt man ihn auf, thut Rosmarin, Salbei, Zwiebeln und Majoran an, gießt so viel Wasser auf, daß es überstehet und läßt ihn weich kochen. Sobald es eingekocht, gießt man immer kochendes Wasser, und zuletzt ein Quart Landwein oder ½ Quart Branntwein zu, läßt ihn damit ferner kochen, hebt ihn dann, wenn er weich ist, aus dem Kessel, legt ihn auf ein Bret, bindet das Tuch auf, und schneidet mit einem spitzen Messer die braune Haut

so bunt ein, daß sie dadurch ein zierliches Ansehen bekommt. Alsdann werden auch die Ohren ausgeputzt, die Zunge warm abgepellt, so tief als man dazu kommen kann, ihm eine Citrone, oder in Ermangelung derselben, ein Apfel in das Maul gesteckt, in jedes Ohr ein Büschel Petersilie oder Buchsbaum gethan und auf einer mit Grünem ausgezierten Schüssel angerichtet. Man belegt ihn mit Citronenscheiben, die man bunt machen kann, auch sehe man darauf, daß der Kopf nicht zu kurz vom Rumpfe getrennt, sondern noch ein Theil des Halses daran bleibt, weil dieses besser aussiehet und noch das beste Fleisch liefert. Man giebt den wilden Schweinskopf kalt, mit einer kalten englischen Sauce nach Vorschrift Nr. 99. oder auch mit Provenceröl und Essig.

218. Frikandellen von Kalbfleisch.

Dazu nimmt man eine kleine Keule, ziehet von solcher alle Haut ganz dicht vom Fleische und löset dann dasselbe von den Knochen ab. Auf diese Art wird sie in 3—4 große Stücke getheilt, von denen man alles Faserige abschneidet und abputzt, etwas klopft und auf einer Seite mit feinem Speck spickt. Hierauf thut man Butter in eine Kasserolle, läßt sie zergehen, thut die Frikandellen nebst einer Zwiebel, Lorbeerblättern, Salz und Citronenschale hinein, läßt alles dieses zusammen auf gelindem Feuer schwitzen, gießt alsdann so viel kochendes Wasser auf, daß es beinahe übersteheт, und läßt es gehörig weich kochen. Nun nimmt man sie heraus, legt sie auf eine Schüssel, gießt die Brühe durch ein Haarsieb, nimmt das Fett rein herunter, gießt sie dann wieder in die Kasserolle, behält aber

einen Theil davon zurück und läßt sie ganz kurz, bis auf 2 Löffel voll, einkochen. Alsdann werden die Frikandellen ganz dünn mit Mehl bestreuet, in die Kasserolle gelegt, in heiße Asche oder auf einen Dreifuß, über ganz gelindes Kohlenfeuer gesetzt. Mit der gespickten Seite müssen sie in der Brühe liegen und gelbbraun werden. Die Kasserolle schüttele man öfters, gieße von der zurückgelassenen Sauce immer etwas nach, sobald es kurz eingekocht; auf diese Art fortgefahren, erhält man einen dicken Syrup, der eine sehr wohlschmeckende braune Glacé bildet. Diese Frikandellen giebt man zu Gemüse, als: Schoten, Bohnen, Kohl, auch Schoten und Moorrüben. Nachdem das Gemüse angerichtet ist, legt man die Frikandellen darauf und giebt dann die starke Glasur über das Fleisch. Auch kann man zu den Frikandellen eine andere beliebige Sauce geben, als: von Sardellen, Capern oder Citronen. Den Abgang von der Keule und den Knochen, welche letztere man entzwei hauet, kochet man mit Wasser ab und bedient sich dieser Brühe statt des Wassers auf den Frikandellen.

219. Kleine Frikandaux gespickt.

Diese kleine Frikandaux schneidet man ebenfalls aus der Keule; nachdem man erst die Haut abgeschnitten und abgeputzt, schneidet man die Scheiben, klopft solche mit einem Messer, spickt sie fein, läßt Butter in einer Kasserolle gelblich werden, läßt darin die vorher mit Mehl bestreueten Frikandaux auf beiden Seiten gelbbraun werden, gießt Brühe zu, darin sie weich kochen, setzt sie dann auf heiße Asche oder Kohlen, gießt einige Löffel Brühe oder Wasser darauf, schüttelt die

Kasserolle, macht wie bei den vorigen eine Glasur, überstreicht damit solche vor dem Anrichten und giebt sie gewöhnlich zu Gemüse.

220. Farcirte Frikandaux.

Diese Frikandaux werden aus der Keule scheibig geschnitten, und die Scheiben etwas geklopft; alsdann legt man auf jede derselben, etwas nach Nr. 13. angefertigte Fleischfarce, oder nach Nr. 16. angefertigte Fischfarce, wickelt die Scheiben damit zusammen, umwindet sie mit einem Faden, den man aber beim Anrichten wieder abnehmen muß, läßt in einer Kasserolle Butter gelbbraun werden, thut die vorher in Mehl gewälzten Frikandaux hinein, läßt solche auf beiden Seiten gelbbraun schwitzen, gießt, damit sie weich werden können, etwas Brühe oder kochendes Wasser zu, läßt es recht kurz einkochen, setzt es dann auf heiße Asche oder auf gelindes Kohlenfeuer, füllet ein Paar Löffel Brühe zu, läßt so eine Glasur kochen, kehrt darin die Frikandaux um und richtet sie über Gemüse an, oder giebt auch eine beliebige Sauce zu.

221. Kalbsleber zu schmoren.

Man wässert eine schöne große Leber aus, damit alles Blut herausziehet, spickt sie alsdann recht schön mit Speck, thut sie nebst einem Stück Butter, einer Zwiebel, Lorbeerblatt und Weißbier in eine Kasserolle, schmort sie kurz und gut ein, schüttelt die Kasserolle aber öfters, damit die Butter nicht so klar heraufkommt. Es muß eine kurze, sämige Sauce darauf werden, salzt solche etwas und läßt sie immer verdeckt schmoren.

222. Gefüllte Kalbsleber.

Man nimmt ein Stück Butter, 4 — 5 Eier (nachdem die Leber groß ist), rein gemachte kleine Rosinen und rührt es auf dem Feuer ab, aber ja nicht zu hart, und etwas wenig geriebene Semmel. Die gewässerte Leber wird nun so weit aufgeschnitten, als es angehet, damit gefüllt, zugenähet und wie die vorige geschmort.

223. Gebratene Kalbsleber.

Die gewässerte Leber läßt man etwas ablaufen, schneidet alsdann Stücken davon, klopft diese mit der Schärfe eines Messers, schiebt sie während des Klopfens immer zusammen, daß sie eine runde Form annimmt, hebt sie mit dem Messer alsdann zierlich auf, wälzt sie in geriebener, mit etwas Mehl vermischter Semmel, (wer will, kann auch etwas gestoßene Wachholderbeeren oder abgeriebenen Thymian darunter nehmen), legt sie auf ein mit Semmel bestreuetes Bretchen, bratet sie alsdann in zerlassener, aber nicht braun gewordener Butter, nicht besonders stark. Ein Stück Butter mehr, muß man hierbei nicht ansehen, denn diese bleibt einem doch zu einem anderweitigen Gebrauch überlassen. Beim Anrichten füllt man nur etwas Butter über, die andere bleibt zurück. Die Adern und Sehnen der Leber muß man vorher sorgfältig herausschneiden.

224. Klein geschnittene Leber geschmort.

Die Leber wird in ganz kleine, dünne Scheiben geschnitten, Butter mit gehackten Zwiebeln gebraten, aber nicht braun; die Scheiben hineingelegt, fest zu-

gedeckt und auf nicht zu starkem Feuer geschmort, öfters der Schmortopf umgeschüttelt, damit es eine kurze sämige Sauce wird; zuletzt etwas gesalzen und wieder fest zugedeckt. — Sobald sie beinahe gut ist, muß man sie vor dem Anbrennen in Acht nehmen.

225. Leberkuchen.

Die nicht zu lange gekochte Kalbsleber wird gehörig abgekühlt, auf einem Reibeeisen gerieben, 3—4 Eier, gereinigte kleine und große Rosinen, abgeriebene Citronenschale, etwas Zucker, einige Löffel voll geschmolzener Butter, auch etwas in Milch geweichte Semmel dazu geschüttet, letztere ist aber nicht durchaus nöthig. Dieses wird alles gut durch einander gerührt, dasselbe dann in das auf einer Schüssel ausgebreitete Netz gethan, übergeschlagen und zugenähet. Der Kuchen muß eine runde, hohe Form erhalten, jedoch muß, um das Platzen des Netzes zu verhüten, etwas Platz gelassen werden. Nun wird solcher im Bratofen, in einer Tortenpfanne, oder in einer, mit einem Deckel versehenen Kasserolle, auf deren Deckel man Kohlen legen kann, gebraten. Man muß sich, besonders wenn man ihn in einer Kasserolle bäckt, in Acht nehmen, daß das Netz nicht anbäckt, welches es sehr leicht thut. Man giebt einen solchen Leberkuchen mit einer holländischen oder einer braunen Sauce, ohne Rosinen; auch schmeckt er mit einer rothen Wein-Sauce gut.

226. Geschmorte Ente mit deren Veränderung.

Die Ente wird nach Vorschrift Nr. 1. recht sauber zubereitet, die Keulen an den Steiß fest angebunden, daß sie nicht gesperrt aus einander stehen, und in

einem Schmortopf oder einer Kasserolle, nebst einer Zwiebel, etwas Gewürz und Salz zum Feuer gebracht und so viel Wasser aufgegossen, daß es nur gegen stehet. Zugedeckt muß es nun kochen; ist alles eingekocht, so läßt man die Ente auf beiden Seiten braun werden, aber ja nicht anbrennen, auch beim Kochen nicht ansitzen, weil sie in diesem Falle harte Stellen bekommt. Ist sie nun völlig braun geworden, so gießt man das Fett herunter, noch etwas Wasser auf und läßt sie noch schmoren. Ganz weich, werden noch ein Paar Löffel Wasser aufgegossen und auf weniges Kohlenfeuer gesetzt und wenn es nöthig ist, noch einige Löffel voll zugefüllt. Eingeschmort bekommt sie eine Glasur, die sie haben muß, sobald sie zu weißen Rüben oder Wirsingkohl gebraucht werden soll. Unnöthig ist aber diese, sobald sie mit einer Sauce gegeben wird. Man giebt diese Ente mit einer braunen Sauce, entweder von Sardellen, von Rosinen, Champignons oder Morcheln.

227. Geschmorte Tauben mit Champignons- oder Morchel-Sauce.

Die Tauben werden nach Vorschrift Nr. 1. gebrühet, sauber gereiniget, ausgenommen, der Kropf herausgezogen und etwas gewässert. Hierauf läßt man in einer Kasserolle ein Stück Butter gelbbraun werden, thut sodann die gespeilerten Tauben hinein und läßt sie weich schmoren. Sollte die Butter zu braun werden, so gießt man noch etwas zu, läßt sie nicht auf zu starkem Feuer stehen, weil sie sonst zu braun, aber dabei nicht weich werden, sie müssen nur lang-

sam schmoren. Sollte sich zu viel Butter darauf befinden, so thut man welche davon, läßt aber doch so viel darauf, daß man sich ein gutes braunes Mehl und nach Nr. 76. eine Champignons=, oder nach Nr. 75. eine Morchelsauce machen kann. Ist die Sauce nun fertig, so legt man die Tauben hinein und läßt sie bis zum Anrichten darin ziehen. Auch kann man sich zur Sauce sowohl frischer als trockner Steinpilze bedienen.

228. Junge Hühner zu schmoren.

Die Hühner werden nach Vorschrift Nr. 1. recht schön und weiß gemacht, ausgenommen, eine Stunde lang gewässert und gut gespeilert. Alsdann legt man sie in die, in einer Kasserolle gelbbraun gebratene Butter, läßt sie auf nicht zu starkem Feuer weich schmoren und auf beiden Seiten braun werden. Man muß während dem Braten nichts zugießen, denn sonst werden sie zu weich und nicht braun, man muß dazu gleich ein gutes hinreichendes Stück Butter nehmen, die sich nachher zu etwas anderm gebrauchen läßt. Sind sie weich und gelbbraun geworden, so werden sie aus der Butter genommen und so viel davon abgefüllt, als man zu braunem Mehl genug zu haben denkt. Nun bereitet man sich in der abgenommenen Butter braunes Mehl, drückt von einer Citrone den Saft hinein, giebt einige Citronenscheiben, etwas Citronenschale, nebst etwas Brühe oder Wasser zu, kocht davon eine kurze, sämige Sauce, legt die Hühner wieder in dieselbe hinein und läßt sie darin einmal aufkochen. Angerichtet wird die Sauce darüber gegeben.

229. Jun=

229. Junge Hühner mit einer Citronen-Sauce.

Nachdem man die Hühner, der Vorschrift Nr. 1. gemäß, sauber und weiß zubereitet und gut gespeilert hat, thut man sie in einen Topf, gießt kochendes Wasser auf, denn davon bleiben sie weiß, nebst einem Stück Butter und etwas Salz und läßt sie nicht zu weich kochen. Nun fertiget man nach Vorschrift Nr. 55. eine Citronensauce an, nimmt die Brühe von den Hühnern dazu; sobald solche fertig ist, ziehet man die Speiler heraus, legt die Hühner in die Sauce und läßt sie bis zum Anrichten auf ganz gelindem Kohlenfeuer darin ziehen. Angerichtet gießt man die Sauce darüber.

Damit die Sauce kräftig wird, so kochet man die Hühner in einem nicht zu großen Topfe.

230. Junge Hühner mit einer Frikassee-Sauce.

Die nach Vorschrift Nr. 1. recht schön zubereiteten Hühner werden weiß gekocht, sobald sie geschäumt haben, ein Stück Butter und Salz daran gethan, in einem nicht zu großen Topfe nebst einer Zwiebel und einem Bund Thymian nicht zu weich werden lassen. Alsdann wird eine Frikassee-Sauce nach Vorschrift Nr. 100. angefertiget, wozu man die Brühe von den Hühnern nehmen kann. Nun thut man die Hühner auf eine Schüssel, ziehet die Speiler heraus, legt sie in die Sauce und läßt sie bis zum Anrichten darin ziehen. Jedoch müssen sie nur auf gelindem Kohlenfeuer ziehen, weil die Sauce auf zu starkem käsen würde.

231. Junge Hühner mit Spargel und Krebsen.

Die Hühner kocht man wie die vorigen, jedoch

ohne Zwiebeln und Kraut, dann präparirt man den Spargel, gießt kochendes Wasser auf, thut etwas weniges Salz zu und läßt ihn damit kochen. Die Krebse werden abgekocht, ausgebrochen, von den Scheeren nach Nr. 11. Krebsbutter angefertiget, der Darm aus dem Schwanze herausgezogen, das Fleisch oben weggeschnitten, damit es gleich wird, thut es zu dem Fleische aus den Scheeren, hackt dieses klein, macht von etwas abgeriebener Butter, von ein Paar Eiern, von dem gehackten Krebsfleische und geriebener Semmel kleine Klöße, füllt auch mit diesem Teige einige Krebsnasen, nimmt aber unter diesen Teig nicht zu viel Semmel, weil er sonst zu dichte wird, auch kann man etwas Milch darunter nehmen. Die gefüllten Krebsnasen bratet man in Butter, die kleinen Klößchen kochet man hingegen in der Hühnerbrühe. Ist alles einzelne fertig, so nimmt man zwei Löffel voll Mehl, rührt es in der Kasserolle, worin man die Sauce anfertigen will, klar, thut 3 — 4 Eidotter dazu, gießt von der Brühe der Hühner etwas ganz langsam zu, rührt es zu einer sämigen Sauce ab, thut den vorher abgegossenen Spargel nebst den Krebsschwänzen und Klößchen zu, richtet die Hühner zierlich an, die Sauce darüber und legt die gebratenen Krebsnasen rund herum. In der Sauce läßt man ein gut Stück Butter mit durchkochen, oder man verfährt auf folgende Art. Sobald der Spargel weich gekocht, gießt man ihn ab, thut ihn in die Kasserolle, gießt von den Hühnern so viel Brühe darauf, als man Sauce nöthig hat, thut Butter und die Krebsschwänze an und läßt es kochen. In dem andern Theil der Hühnerbrühe werden die Klöße

gekocht, in einem Töpfchen einige Eidotter mit etwas kaltem Wasser gequirlt, etwas Mehl dazu gethan, in den Spargel gegossen und die Kasserolle fleißig geschüttelt, damit es nicht zusammenläuft. Nun wird es auf wenige Kohlen gesetzt, die Hühner bis zum Anrichten darauf gelegt, daß sie warm bleiben. Beim Anrichten thut man die Krebsbutter darüber und putzt es gut aus. Mit Blumenkohl verfährt man auf die nämliche Weise. Im Fall man sich von Blätterteig kleine Schnittchen bereitet und die Schüssel damit garnirt, so vertritt es sehr gut die Stelle einer Pastete.

232. Junge Hühner mit jungen grünen Erbsen und Krebsen.

Nachdem man die Hühner nach Nr. 1. präparirt, setzt man sie mit kochendem Wasser ans Feuer und läßt sie nicht zu weich kochen. Die Krebse werden wie bei dem vorigen behandelt, Krebsbutter angefertiget, die Krebsnasen mit etwas Farce von dem gehackten Krebsfleische aus den Scheeren angefüllt und in Butter gebraten. Die ausgepahlten und gewaschenen Schoten setzt man mit Brühe von den Hühnern und etwas Butter auf und läßt sie kochen. Sind sie weich, so thut man die Krebsschwänze, nebst etwas Zucker und einem Löffel voll fein gehackter Petersilie an, schlägt 2 — 3 Eidotter in ein Töpfchen, quirlt sie mit Wasser und einem Löffel voll Mehl durch, thut es zu den Erbsen, die man immer schütteln, aber nicht rühren muß, läßt es auf wenigen Kohlen etwas durchziehen, richtet sodann die Hühner an, die Schoten über,

garnirt sie mit den Krebsnasen und füllt die Krebsbutter über.

233. Junge Hühner mit Stachelbeeren.

Die Hühner werden nach Vorschrift Nr. 1. zum Braten behandelt, recht weiß und schön zubereitet und aufgespeilert; dann läßt man in einer Kasserolle Butter gelbbraun werden, thut die Hühner da hinein, läßt sie auf gelindem Feuer langsam schmoren, daß sie auf beiden Seiten blaßbraun werden. Nun setzt man in einer Kasserolle Wasser auf, läßt es kochen, putzt von den Stachelbeeren die Stengel und die Blätter ab, thut sie in das kochende Wasser, läßt sie einmal darin aufkochen, gießt sie alsdann durch einen Durchschlag oder Sieb, läßt sie ablaufen, thut alsdann Kochzucker in eine Kasserolle, gießt etwas Wasser darauf, läßt ihn kochen, schäumet ihn recht klar ab, thut dann die Stachelbeeren hinein, schüttelt und schwenkt sie, läßt sie einmal aufkochen, richtet sie an und die Hühner darüber, welche aber in der Kasserolle zuvor begossen seyn müssen, damit sie nicht zu trocken aussehen.

234. Frikassee von jungen Hühnern.

Die nach Nr. 1. behandelten Hühner werden in Viertel geschnitten, etwas ausgewässert, in eine Kasserolle gethan, nebst einem Stück Butter. Nun bindet man eine Zwiebel, etwas Thymian, Majoran, Petersilie und Salz in einen Lappen und thut dieß Bündelchen, wie auch eine in Scheiben geschnittene halbe Citrone daran, gießt kochendes Wasser auf, jedoch nur so viel, daß es nicht übersteht, und läßt es kochen. Ist es weich und soll bald angerichtet werden, so schlägt

man 3 — 4 Eidotter in einen Topf, und thut einen halben Löffel voll Mehl und etwas Wasser hinzu; besitzt man Esdrajon-Essig, so nimmt man einige Tropfen dazu, und quirlt alles gut durch einander, gießt die Brühe von den Hühnern zu und setzt es von fern ans Feuer. Damit die Sauce nicht käset, muß sie einigemal durchgequirlt werden. Sobald man die Hühner anrichten will, so drückt man den Kräuterbeutel mit der Kelle gut aus, gießt das Ausgedrückte noch zu der Sauce und füllt diese über die Hühner. Auch kann man in der Sauce nach Vorschrift Nr. 1. gereinigte Morcheln, so auch in Wasser apart gekochte kleine Semmelklößchen nehmen. Es ist darauf zu sehen, daß auf den Hühnern die gehörige Sauce stehen bleibt, daher man zugießen muß, sobald es einkocht.

235. Frikassee von Tauben.

Nachdem die Tauben gebrühet und nach Vorschrift Nr. 1. behandelt worden, schneidet man sie in Viertel, wässert sie etwas aus, daß das Blut herauskommt, sonst kocht es sich schwarz, thut sie mit einem Stück Butter, etwas Salz, und einer halben, in Scheiben geschnittenen Citrone, in eine Kasserolle, läßt es weich kochen, quirlt es dann mit Eidottern und etwas Mehl ab, setzt die Sauce zum Durchziehen etwas ans Feuer, gießt sie aber nicht auf die Tauben, indem es gewöhnlich krislich wird, sondern richtet die Tauben an und giebt die Sauce darüber.

236. Frikassee von Kalbfleisch.

Zur Frikassee nimmt man gern eine fette Brust, hauet sie in mittelmäßig große Stücken, blanchirt sol-

che nach Vorschrift Nr. 2. recht schön und weiß, thut sie sodann mit einem Stück Butter in eine Kasserolle, bindet in einen reinen Lappen eine Zwiebel, etwas Lorbeerblätter, Gewürznelken, Majoran und Thymian, thut dieses nebst etwas Salz dazu, gießt kochendes Wasser auf und läßt es verdeckt weich kochen. Die Brühe muß aber immer gehörig lang erhalten werden, damit sie beim Abquirlen nicht zu kurz ist. Man kann gereinigte Morcheln, wie auch in Wasser besonders abgekochte kleine Klößchen daran thun. Kurz vor dem Anrichten werden einige Eidotter in etwas Wasser oder in etwas Esdrajon-Essig mit einem halben Löffel Mehl, je nachdem viel Sauce ist, gethan, und durch einander gequirlt, die Brühe von dem Fleische dazu gegossen, von fern zum Durchziehen ans Feuer gesetzt, das Fleisch angerichtet und die Sauce darüber gegossen.

237. Kalbfleisch mit einer Frikassee-Sauce.

Dazu kann man eine ganze Brust nehmen, oder sie auch zerhauen, sie nach Vorschrift Nr. 2. recht gut blanchiren, kochen, fleißig abschäumen und damit sie sich weich kocht, ein Stück Butter anthun, auch gehörig salzen. Nun bereitet man nach Nr. 100. eine Frikassee-Sauce, putzt aus den Krebsnasen alles Inwendige heraus, schneidet die langen Fasern kurz ab, füllt sie mit Farce und bratet sie in Butter. Das Fleisch wird nun angerichtet, die Sauce darüber gegeben, mit den Krebsnasen garnirt, die Krebsbutter übergefüllt, und hat man Schnitte von Butterteig, so legt man sie zwischen, welches Gericht die Stelle einer Pastete sehr wohl vertritt.

238. Kalbfleisch mit einer Kapern-Sauce.

Das Kalbfleisch, es sey von einem Stücke, von welchem es wolle, wird nach Nr. 2. recht schön und weiß blanchirt, wie das vorige gekocht, alsdann eine weiße Kapern-Sauce nach Nr. 65. angefertiget, zu derselben bedient man sich der Brühe von dem Fleische, richtet dasselbe an und giebt die Sauce darüber.

239. Kalbfleisch mit Speck und Thymian.

Man nehme hierzu ein beliebiges Stück Kalbfleisch, von der Brust bleibt indeß immer das beste, dieses blanchirt man nach Nr. 2. und kocht es eben so ab, wie das nach Nr. 237. Hierauf setzt man in einer Kasserolle von der durchgeseiheten Brühe des Fleisches etwas auf, schneidet und hackt fetten Speck, daß er nicht zu groß ist, auch kann man denselben in der Kasserolle erst etwas zergehen, aber nicht braun werden lassen, gießt nun von der Brühe auf, und giebt etwas Thymian und so viel geriebene Semmel zu, daß es mittelmäßig dick wird. Dieses alles läßt man zusammen zu einer sämigen Sauce kochen, nimmt das Fleisch aus der Brühe, putzt es gut ab, befreiet es von aller Haut, und läßt es in der Sauce noch etwas mit aufkochen. Man kann es auch gleich anrichten und die Sauce darüber geben.

Wer keinen Speck liebt, kann ihn auch weglassen, und sich statt seiner der Butter bedienen.

Es giebt eine Art Citronen-Thymian, welcher sich zu dieser Speise vortrefflich paßt, und dessen sich Jeder bedienen muß, der diese Art bekommen kann.

240. Schweinefleisch mit Majoran und Klößchen.

Das Schweinefleisch wird in zierliche Stücken gehauen, nach Vorschrift Nr. 181. gekocht, dann nach Nr. 4. Klößchen von eingeweichter Semmel, einigen Eiern, Butter und Mehl, jedoch nicht zu dicht, angefertiget, dieselben abgestochen und in kochendem Wasser gekocht. Nun nimmt man etwas abgeriebenen Majoran und geriebene Semmel, füllt von dem Fleische das Fett ab, nimmt von der Brühe so viel, als man Sauce gebraucht, gießt solche in eine Kasserolle, giebt den Majoran und die Semmel, und ein Stück Butter zu, läßt es zu einer sämigen Sauce einkochen, thut die inzwischen gar gewordenen Klöße zu dieser Sauce, legt das Fleisch dazu, daß es noch einmal darin aufstößt und richtet es an.

241. Kalbfleisch mit Basilikum, auch Majoran mit Klößen, desgleichen zu Gänseklein zu gebrauchen.

Man hauet das Kalbfleisch entweder in Stücken, oder läßt es auch nach Belieben ganz, blanchirt und kocht es nach Nr. 2., thut ein Stückchen Butter an, und salzt es gehörig. Nun werden nach Nr. 31. Klößchen angefertiget, klein abgestochen und wie die vorigen gekocht. Mit Gänseklein kann es auf gleiche Art gekocht werden, es schmeckt sehr gut. — Wer keine Kräuter liebt, kann auch Petersilie zu dem Gänseklein nehmen, welches auch gut schmeckt.

242. Gänseklein mit Petersilien-Wurzeln.

Das Gänseklein wird in zierliche Stücken, die Flügel ein Paar Mal durchgehauen, der Magen ent-

zwei geschnitten, dann alles gekocht. Die Leber legt man erst eine Stunde vor dem Essen ein. Die Wurzeln werden nun rein gemacht, in breite feine Stückchen geschnitten, abgewaschen und Brühe von dem Gänseklein darauf gegossen (man muß das Fleisch gut schäumen und die Brühe durch ein Sieb auf die Wurzeln gießen), ein Stück Butter angethan; sobald sie weich sind, wird fein gehackte Petersilie und geriebene Semmel hinzugefügt, daß die Sauce sämig wird, die aber nicht zu kurz seyn darf, und dann über das Gänseklein angerichtet.

243. Gänseklein mit Aepfeln.

Das Gänseklein wird eben so wie das vorige gekocht, gut geschäumt und gesalzen, Aepfel geschält, in Viertel geschnitten und die Kernhäuser herausgenommen. Alsdann rührt man ein wenig braunes Mehl, doch nicht zu braun, an, thut die Aepfel nebst Citronenschale, gewürzte kleine Rosinen und, wer es will, fein gestoßene Mandeln hinzu, gießt von der vom Fett befreiten Brühe darauf, läßt es kochen, bis die Aepfel weich sind, thut dann das Fleisch hinzu, nebst etwas Zucker, läßt es aufstoßen und richtet es an.

244. Schwarzsauer von Gänseklein.

Das Fleisch wird nach Vorschrift Nr. 242. gekocht; im Fall das Gänseklein zu der beabsichtigten Mahlzeit nicht reichen sollte, so kann man auch etwas Schweinefleisch darunter nehmen. Hierauf werden Birnen geschält, in Viertel geschnitten, die Kernhäuser herausgenommen, in eine Kasserolle gethan, die Brühe des Gänskleins durch ein Sieb darauf gegossen und

damit weich gekocht. Es darf keine lange Sauce haben, sondern muß kurz einkochen. Man kann auch Klöße nach Nr. 30. anfertigen, sie klein abstechen, in Wasser gar kochen und dazu thun. Nun gießt man das Blut der Gans durch ein Sieb, quirlt dasselbe mit etwas Weinessig, gestoßenen Nelken, Gewürz, Zukker und einigen Löffeln voll Mehl gut durch, gießt es zu den Birnen, schüttelt und schwenkt sie, läßt sie ein paar Mal aufkochen, richtet das Fleisch an und thut die Birnen darüber.

245. Gelbsauer von Schweinefleisch.

Das Schweinefleisch kocht man nach Nr. 180. mit einer Zwiebel und Salz, setzt $\frac{1}{2}$ Quart Bieressig mit einer Tasse voll Weinessig zum Kochen auf; sobald dieses der Fall ist, giebt man gereinigte große und kleine Rosinen, Citronenschale, dicken geriebenen Pfefferkuchen, geriebenes Brod, Zucker oder Syrup, auch etwas Gewürz dazu, läßt alles zu einer sämigen Sauce kochen, richtet das Fleisch an, und die Sauce darüber. Man kann auch das Fleisch zuvor in die Sauce legen, und darin einmal aufkochen lassen. Wenn das Fleisch nicht zu fett, sondern recht schön durchwachsen ist, so dient es zu einer angenehmen Speise.

246. Kalbfleisch mit Reis.

Das Kalbfleisch wird nach Nr. 2. blanchirt, kochendes Wasser darauf gegossen, nachdem es geschäumt, ein Stück Butter und etwas Salz angethan, einige Citronenscheiben daran geschnitten und gekocht.

Hierauf reiniget man den Reis nach Nr. 23., gießt von der Kalbfleischbrühe darauf, läßt ihn steif

und weiß, aber weder zu dick, noch zu dünn kochen, giebt ein Stück Butter und etwas Salz dazu, richtet das Fleisch nun an, giebt zu dem Reis etwas Muskatennuß und reibt auch einiges darüber. Will man es aber recht schön haben, so grillire man das Fleisch mit geriebener Semmel in Butter, lege dann dasselbe in eine Schüssel, den Reis darüber, mache ihn etwas hoch und zierlich, begieße ihn mit Butter von dem gebratenen Fleische und mache ihn mit dem Messer bunt. Eingekerbt und mit geriebener Semmel bestreuet, wird er nun in eine Tortenpfanne gesetzt und oben und unten dem Feuer ausgesetzt; kommt er aber in einen Ofen, so muß die Schüssel auf einen Dreifuß gesetzt werden, damit sie unten nicht zu viel Hitze bekommt. Auch kann man vor dem Aufthun des Reißes etwas Brühe über das Fleisch gießen, dann selbigen aufthun und hiernächst gelbbraun werden lassen. Man kann ihn auch mit Ei bestreichen und mit Semmel bestreuen. Mit Hammelfleisch läßt er sich auf die nämliche Weise behandelt serviren.

247. Alte Hühner mit Reis und Rosinen.

Die Hühner werden nach Nr. 1. zubereitet und weiß gekocht, alsdann der Reis in der Hühnerbrühe dick gekocht, gewaschene und in einem besondern Töpfchen vorher gekochte Rosinen, nebst einem Stück Butter dazu gethan. Wenn er gut ist, so richtet man das Huhn an und thut den Reis darüber.

248. Preßkopf.

Hierzu nimmt man einen halben Schweinskopf, einen abgebrüheten Kalbskopf, 4 Kalbsfüße und ein

Stückchen Rinderpökelfleisch. Jedes dieser Zuthaten wird besonders sehr weich gekocht, bis es sich vom Knochen löset; dann wird alles fein würflich, die Ohren aber in längliche Striemen geschnitten, die Brühe durch ein Sieb gegossen, auf rasches Feuer gesetzt und so lange gekocht, bis sie ganz dick wird. Alsdann gießt man $\frac{1}{2}$ Quart weißen Wein und so viel Weinessig zu, daß es recht scharf sauer wird, schält eine Citrone ab, schneidet sie würflich, läßt sie eine Weile kochen, giebt eine fein geschnittene Zwiebel, gröblich gestoßene Nelken, Gewürz und Pfeffer zu, und läßt alles so kochen, bis es recht sämig ist. Dann thut man das klein geschnittene Fleisch dazu, salzt es etwas, giebt zuletzt 4 hart gekochte und klein geschnittene Eier hinzu, gießt es in eine runde Form, Napf- oder Mehlspeisenform, läßt es erkalten, und schlägt es aus der Form. Will es nicht von der Form ablassen, so wird ein in kochendes Wasser getauchtes Tuch darüber gehalten. Es wird mit einer kalten Sauce oder mit Essig und Oel gegeben.

Zum Abkochen der einzelnen Fleischarten hüte man sich, nicht zu große Töpfe zu nehmen, damit die Brühe nicht zu dünn wird.

249. **Preßkopf auf eine andere Art in Schwarte.**

Man nehme einen durchgehauenen Schweinskopf, wässere ihn etwas und koche ihn mit Salz weich. Hierauf wird er auf eine flache Schüssel gelegt, die Haut unbeschädigt abgezogen, ein in heißem Wasser gelegenes Tuch ausgerungen, über eine runde Schüssel ausgebreitet, die von dem Kopfe abgezogene Schwarte so warm als möglich in das Tuch gelegt und zwar die

fette Seite nach oben, lege dann auch unten und an den Seiten fette Schwarte und behalte ein Stück zurück, das inzwischen in warme Brühe gelegt wird. Alsdann schneide man das Fleisch in feine Würfel, thue es nebst geschnittener Citronenschale, Gewürz, Nelken, Salz, klein geschnittenen Zwiebeln in eine Kasserolle, gieße von der Brühe durch ein Sieb darauf, lasse es damit auch etwas aufkochen, gieße sodann alles in die Schwarte, lege das zurückbehaltene Stück darauf, binde das Tuch fest zusammen und gleich zwischen 2 Bretchen gelegt und mit einem Stein beschwert. Erkaltet wird die Serviette abgezogen, der Kopf in Biereßig gelegt oder auch ohne denselben gelassen. Er wird gewöhnlich mit Oel und Essig genossen.

250. Preßkopf, der ganz bleibt.

Ein aus einander gehauener Kopf wird in Wasser mit Salz, Zwiebeln und Salbei recht weich gekocht, alsdann alle Knochen ausgebrochen, die eine Hälfte des Kopfs auf ein Bret so gelegt, daß die Schwarte unten kommt, mit gestoßener Citronenschale, Gewürz, Nelken, Pfeffer und Salz bestreuet; die andere Hälfte des Kopfs legt man nun darauf, so daß die Schwarte oben kommt, bedeckt ihn mit einem Bret und preßt ihn.

Man kann diesen Preßkopf auch wie den vorigen in ein Tuch binden, welches beinahe noch vorzuziehen ist. Er wird in Essig gelegt, sobald er dauern soll, und mit einer kalten Sauce nach Nr. 99. oder mit Essig und Oel gegessen.

250. a. Sülze von Kalbfleisch.

2 Pfund Kalbfleischrippen, 2 Pfund Kopffleisch

vom Schwein, 2 Schweineohren und 2 Pfoten kocht man so lange, bis sich die Knochen auslösen; wenn es geschäumt ist, thut man so viel Hirschhorn, als man zwischen 5 Fingern halten kann, in ein Stückchen Leinwand, nebst ein wenig Ingwer, Nelken, Pfeffer, eine Zwiebel und Lorbeerblätter, und salzt es nach Belieben. Wenn das Fleisch weich ist, nimmt man es heraus, löst es von den Knochen, schneidet es klein, gießt die Brühe durch ein Sieb, thut das Fleisch nebst länglich geschnittenen Citronenschalen und etwas Brühe wieder in eine Kasserolle, läßt es noch etwas durchkochen und thut es in eine Form, welche vorher in kaltem Wasser gelegen hat.

250. b. Sülze von Rindfleisch-Restern.

Darnach der Rest Fleisch bedeutend groß ist, nimmt man Schweinefleisch, 2 Kälberpfoten, läßt es recht weich kochen und verfährt, wie vorher gesagt worden.

250. c. Noch eine Sülze.

4 Pfund Kopffleisch nebst Schnauze vom Schweine, von 2 Kälbern die Pfoten, 3 Schweinezungen etwas gepökelt, Gewürz und 2 Zwiebeln wie bei den vorhergehenden. Wenn es in die Form gethan wird, den Saft von einer Citrone darunter gedrückt, auch etwas Spinat-Eierkuchen in längliche Stücke geschnitten dazu gethan. Das Hirschhorn kann weggelassen werden.

251. Kalte Kälberkeule in Gelee.

Von der hierzu bestimmten Kälberkeule wird die Haut rein abgezogen, selbige mit fein geschnittenem Speck recht gut gespickt, und eine Nacht in Landwein

gelegt. Nun läßt man in einer Kasserolle Butter braun werden, legt die Kalbskeule mit Zwiebeln, Gewürz, Nelken, Pfeffer und einigen gereinigten Kälberfüßen hinein, gießt den Landwein, worin die Keule gelegen, dazu, und läßt sie verdeckt weich schmoren, aber ja nicht anbrennen. — Die Brühe muß nicht kurz darauf werden, und sollte es nicht Wein genug seyn, so kann man noch Wasser zugeben; auch muß die Keule zwar weich, aber nicht zum Auseinanderfallen seyn. Ist dieses der Fall, so nimmt man sie aus der Kasserolle, legt sie auf die Schüssel, auf welcher sie bleiben soll, gießt zu der zurückgebliebenen Brühe noch Wein und Citronensaft, damit sie recht herzhaft schmecke, läßt sie durch einen Geleebeutel oder eine Serviette laufen, giebt dann etwas davon auf und an den Seiten der Keule. Den andern Theil der Brühe giebt man in einem Porzellangefäß, sticht solche erkaltet mit einem Löffel stückweise aus, und legt sie zierlich um die Keule herum. Eine so zubereitete Keule paßt sehr gut zu einer Abendtafel und kann mit dem Preßkopf nach Nr. 248. zugleich gegeben werden; — das Fett von der Brühe wird abgenommen.

252. Kalbskopf in Gelee.

Der Kalbskopf wird gut gewässert, gebrühet und weich gekocht, alsdann nebst der Zunge klein geschnitten. Die Brühe gießt man durch ein Haarsieb in eine Kasserolle, kochet solche mit Zwiebeln, Citronenschale, gestoßenem Gewürz und Nelken rasch ein, kurz eingekocht thut man Wein und Essig, nebst dem Saft einer Citrone hinzu, läßt sie mit diesem noch einmal aufkochen, thut dann das Fleisch hinzu, welches auch noch

einmal darin aufwallen muß und läßt es dann kalt werden. Nun deckt man die Schüssel auf die Form, stürzt sie um, hält ein in kochendes Wasser gehaltenes und ausgedrücktes Tuch darauf, daß es gut herausfällt. Dieser Kalbskopf in Gelee bekommt ein sehr schönes Ansehn.

253. Weißsauer von Gänsekeulen in Gelee.

Von den Keulen hauet man die langen Knochen ab, kochet sie zwar weich, aber nicht zu sehr, schäumt sie, salzt sie, und thut Zwiebeln und Gewürz an; auch kann man einige klein gehauene Kälberfüße mit dazu nehmen. Die Brühe gießt man durch ein Sieb in eine Kasserolle, nimmt das Fett davon ab und läßt sie rasch kochen, thut den Satz von $\frac{1}{2}$ Pfund Hirschhorn dazu, läßt sie damit noch eine Weile kochen, giebt alsdann recht scharfen Weinessig und den Saft einer Citrone dazu. Recht gut durchgekocht, gießt man sie kochend durch ein Sieb, über die in einen steinernen Topf gelegten Keulen, und läßt es recht kalt werden. Völlig erkaltet bindet man den Topf mit einer Blase fest zu und hebt sie so zum ferneren allmähligen Gebrauch auf. Statt des Wassers kann man auch die Keulen in Bieressig abkochen, wodurch sie noch einen scharf sauern Geschmack erhalten.

254. Eine Gans in Gelee.

Die recht schön und weiß zubereitete und ausgenommene Gans wird nur mit so viel Wasser zum Feuer gesetzt, daß sie bedeckt ist, fleißig abgeschäumt, Salz, Zwiebeln, Gewürz, ein Bund Majoran und Thymian angethan und nicht zu weich gekocht. Von der

der Brühe nimmt man das Fett ab, kocht solche bis zur Hälfte ein, giebt den Satz von $\frac{1}{2}$ Pfund Hirschhorn, ein Quart weißen Wein, $\frac{1}{2}$ Quart Essig, etwas Zucker, Citronenschale, Gewürz und ganze Nelken dazu, kocht dieses zusammen eine Weile gut durch, giebt alsdann das Weiße von 6 Eiern wohl durchgeschlagen zu dem Gelee, ziehet mit einem Löffel denselben beständig in die Höhe, und gießt ihn dann durch einen Geleebeutel oder durch eine Serviette; das zuerst Herauslaufende gießt man wieder einmal zurück und läßt es noch einmal durchlaufen. Hierauf legt man die Gans in eine längliche Form oder auf eine Schüssel, mit der Brust nach unten, daß umgekehrt dieselbe oben kommt; auf den Boden der Form kann man bunt ausgeschnittene Citronenschale und eine Guirlande von Esdrajon legen, durch die Gans einen kleinen Spieß stecken, damit sie nicht zu tief mit der Brust auf den Boden zu liegen kommt und dieselbe auch mit dem Gelee überzogen wird. Ist der Gelee nun durch den Beutel gelaufen, so gießt man ihn über die Gans, setzt sie an einen kühlen Ort oder auf Eis, und ist er nun völlig kalt und steif geworden, so legt man eine Schüssel auf die Form, stürzt es um, hält eine in kochendem Wasser ausgedrückte Serviette über die Form und an die Seiten, damit sie herausfällt. Den durch die Gans gesteckten Spieß ziehet man nun heraus. Auch kann man von dem Gelee in eine Schüssel etwas besonders gießen, und erkaltet, den Rand der Schüssel damit belegen.

254 a. Noch eine Gans in Gelee.

Die Gans wird zerhauen, gewaschen und mit kal-

tem Wasser aufgesetzt. Grob gestoßenes engl. Gewürz, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter, Zwiebeln und für 2 Gr. Hirschhorn (letzteres in einen leinenen Lappen gebunden) hinzugethan. Sobald die Gans halb weich geworden, so gießt man 1¼ Quart Weinessig hinzu und die Brühe von 2 allein gekochten Kälberpfoten nach und nach zugegeben. Ist die Gans weich, so nimmt man sie heraus, läßt die Brühe noch ein Weilchen allein kochen, gießt sie sodann darüber und läßt das Ganze erkalten.

255. Kapaunen oder Hühner in Gelee.

Die Kapaunen oder die Hühner werden sauber und weiß gebrühet, eingebogen, gespeilert, die Keulen am Steiß festgebunden, alsdann mit kochendem Wasser beigesetzt, gut abgeschäumt, gesalzen, in ein Läppchen gebundenes Gewürz dazu gegeben, wie auch Wurzeln und Sellerie, damit nicht zu weich gekocht. Die Form belegt man mit Citronenscheiben, auch wohl in Form einer Guirlande mit Esdrajon oder Petersilienblättern, legt die Hühner mit der Brust unten, nimmt den Satz von ½ Pfund Hirschhorn oder bei einer großen Schüssel 1 Pfund, giebt 1 Quart Wein, ½ Quart Weinessig, etwas Zucker, Citronenschale, Citronensaft dazu, läßt es damit kochen, thut von 6 — 7 Eiern das Eiweiß dazu, ziehet mit der Kelle den Gelee immer in die Höhe; hat sich das Eiweiß verkocht, so gießt man etwas kaltes Wasser dazu, setzt es ab und läßt es so lange stehen, bis der Geleebeutel angebunden ist, gießt ihn alsdann durch, und ist er noch trübe, so wird er so lange wieder hineingegossen, bis er klar abläuft.

Ist er nun ganz klar, so wird er über die Hühner gegossen und damit wie bei dem vorigen verfahren.

256. Eine farcirte Ente.

Nachdem man die Ente nach der frühern Vorschrift wie zum Braten gut zubereitet hat, schneidet man den Rückgrat auf, bricht und schneidet alle Knochen heraus, desgleichen auch den Brustknochen und schabt alles Fleisch davon ab; von der Brust wird etwas Fleisch, nebst dem Magen, von dem alles Harte zuvor abgeschnitten, wie auch die Leber fein geschnitten und mit dem Fleische recht fein gehackt. Nun reibt man die Butter zu Sahne, giebt 4 Eier, das gehackte Fleisch, geriebene Semmel, geriebene Citronenschale, auch zur Vermehrung Kalbsleber oder etwas anderes Fleisch und Milch dazu, auch nach Belieben ein Ei mehr, und nach diesem Verhältniß etwas Semmel mehr. Mit diesem Gemenge füllt man die Ente, nähet sie zu, schmoret sie nach Vorschrift Nr. 226., bereitet nach Nr. 76. eine Champignons-Sauce, worunter Kastanien seyn können, ziehet beim Anrichten den Zwirn aus der Naht und giebt die Sauce darüber.

257. Hasenklein zu kochen.

Man hauet das Hasenklein in zierliche Stücken, kochet es ausgewässert und abgebrühet mit Salz und Lorbeerblättern in Wasser weich, und schäumt es gut ab. Hierauf macht man braun Mehl, gießt von der Brühe des Hasenkleins zu, thut gereinigte kleine Rosinen, gehackte Chalotten und Gewürze daran, rührt dieses alles zu einer sämigen Sauce, versüßt es nachmals auch mit ein wenig Zucker oder Syrup und läßt es

damit noch etwas aufkochen. Nun wird das zuvor nochmals geputzte Hasenklein hineingethan, darin noch einmal aufgestoßen und angerichtet.

258. Haschee von Lunge.

Die Kälberlunge und das Herz werden in Stücken geschnitten, etwas gewässert, mit heißem Wasser abgewaschen, gesalzen, mit kochendem Wasser aufgesetzt. Gehörig weich gekocht, wird sie recht fein gehackt, mit einem Stück Butter und Brühe, worin sie gekocht worden, in einer Kasserolle verdeckt geschmort, kleine Rosinen und zuletzt geriebene Semmel daran gethan und Citronensaft, so wie etwas Citronenschale dazu gegeben. Statt der Rosinen kann man auch Petersilie nehmen.

259. Haschee von Kalbsbraten.

Der Kälberbraten wird in Würfel geschnitten und gehackt, alsdann in eine Kasserolle gethan, ein Stück Butter, Citronenschale und Brühe zugegeben, und damit durchgekocht. Ist es nöthig, so wird er noch gesalzen, zuletzt geriebene Semmel angethan, damit noch aufstoßen lassen, angerichtet und Citronensaft angedrückt. Besitzt man gerade keine Fleischbrühe, so bedient man sich statt dieser eines Glases Wein und etwas Wasser.

260. Ragu von Kalbsbraten.

Man schneidet den Braten in dünne Scheiben, setzt solche mit Brühe, Citronenschale, Citronenscheiben, Butter und nicht zuviel Salz auf, läßt sie gut durchkochen und thut zuletzt geriebene Semmel an.

Citrone ist hierbei unentbehrlich, auch schmeckt etwas Muskatenblume daran sehr gut.

261. Ragu von Kalbsbraten, braun.

Der Menge des Fleisches angemessen, wird braun Mehl angefertiget, mit Lorbeerblättern, gestoßenem Gewürz, Nelken und etwas Zucker versetzt, kochendes Wasser darauf gegossen und mit diesem zu einer sämigen Sauce abgerührt. Nun thut man Citronenscheiben und Essig, auch, so man ihn hat, Esdrajon=Essig dazu. Will man es recht schmackhaft haben, so giebt man einige Musekons oder Champignons daran. Der Braten wird nun in Stücken gehauen, in dieser Sauce gekocht, wodurch er einen sehr schönen Geschmack erhält. Zu diesem Ragu kann man die Rippen und den Rückgrat nehmen, wohingegen zu dem weißen Fleisch aus der Keule seyn muß. Im Fall man auch Bratenjus stehen haben sollte, so kann man sie mit dazu nehmen, im Fall sie nicht zu salzig wäre.

262. Ragu von Hammelbraten.

Man bereitet nach Nr. 5. braunes Mehl, hackt Chalotten oder Zwiebeln recht fein, thut sie nebst etwas Lorbeerblättern an, gießt kochendes Wasser auf, rührt es zu einer sämigen Sauce ab, gießt Essig oder noch besser Esdrajon=Essig zu, hauet den Braten in Stücken, läßt ihn darin mitkochen, thut nach Belieben etwas Zucker an, und er wird gut seyn.

263. Ragu von Gänsen oder Enten.

Man läßt ein Stück Butter braun werden, bratet darin ein paar Löffel voll Mehl gelbbraun, gießt sodann kochendes Wasser darauf, rührt es ab, giebt Citronenscheiben, Gewürz, Esdrajon=Essig, oder mit dem ordinären Essig zugleich ein Glas Wein, Zucker,

Lorbeerblätter und Nelken daran, läßt alles zusammen aufkochen, hackt und schneidet den Braten in kleine Stücke, thut ihn in die Brühe, und läßt ihn darin auf gelindem Feuer kochen. Die Sauce muß nicht zu dünne, sondern recht schön sämig werden. Mit Enten verfährt man auf gleiche Art.

264. Würflich geschnittener Kalbsbraten mit Wein und Rosinen.

Den in Würfel geschnittenen Braten thut man mit gereinigten Rosinen, Butter, einem Glas voll Wein, etwas Citronenschale, Wasser und ein wenig Salz in eine Kasserolle, läßt ihn damit kochen und thut zuletzt etwas geriebene Semmel an.

265. Kalbsbraten oder Rindfleisch mit Aepfeln.

Man schält Aepfel, schneidet sie in Viertel und die Kernhäuser heraus, läßt Butter in einer Kasserolle zergehen, thut die Aepfel hinein, läßt sie darin etwas schwitzen, giebt gereinigte kleine Rosinen nebst etwas Brühe und Wasser zu, auch wenn man will, etwas Wein, jedoch von keinem zuviel, damit die Sauce kurz und sämig bleibt, schneidet nun den Braten in dünne Scheibchen, thut ihn zu den Aepfeln, läßt ihn so stoben, und schüttelt die Kasserolle öfters.

Im Fall man gekochtes Rindfleisch stehen hat, schneidet man dasselbe in dünne Scheiben, bedient sich des Fettes davon statt der Butter und verfährt damit wie beim Braten. Sollte es nöthig seyn, so wird es noch etwas nachgesalzen. Auch hierauf muß nur eine kurze, sämige Sauce erhalten werden.

266. Gestobtes Rindfleisch.

Von dem abgekochten Fleische kann man die Brühe

zur Suppe nehmen, das Fleisch in dünne, feine Scheiben schneiden, dasselbe in einen Tiegel, in vorher darin zergangene Butter, mit fein gehackten Chalotten, nebst etwas Brühe thun und gelinde aufstoßen lassen. Früher gekochtes und noch vorräthiges Rindfleisch behandelt man auf die nämliche Art. Auch bedient man sich zuweilen statt der Brühe etwas Essig, jedoch muß die Sauce kurz gehalten werden.

267. Gestobtes Kalbfleisch.

Will man die Brühe von dem Fleische zur Suppe haben, so behält man etwas davon zurück, thut Butter mit einigen Löffeln voll Mehl in einen Tiegel, lasse beides gut durchschwitzen, aber nicht braun werden, gebe nun die zurückbehaltene Brühe, nebst einem Glas voll Wein, und einigen Citronenscheiben dazu, lasse es aufkochen, lege das vorher in Scheiben geschnittene Fleisch hinein und lasse es unter mehrmaligem Schütteln der Kasserolle gelinde stoben. Auf diese Art wird es gut und sämig werden.

268. Gestobtes Hammelfleisch.

Man läßt in einem Tiegel Butter zergehen, ist dieses geschehen, so thut man fein gehackte Chalotten nebst etwas Mehl dazu, läßt es gut durchschwitzen, gießt etwas Brühe und Essig daran, jedoch von letzterm nur so viel, daß die Sauce herzhaft schmeckt, legt nun das klein geschnittene Fleisch in diese Sauce und läßt es kurz und sämig stoben.

269. Ein kleines Ragu von Repp- oder anderen Hühnern auf einer Schüssel angefertiget.

Die Repphühner schneidet man mit den Knochen

in kleine Stücke, die Gelenke der letztern durch, legt die so zerschnittenen Hühner nebst Butter, Citronenschale, Brühe, oder Wein und Wasser auf eine über Kohlen stehende Schüssel, bestreuet sie mit Semmel, läßt sie verdeckt kochen, macht das auf dem Rande sich Setzende nicht davon ab, und ist es nun ziemlich eingekocht, jedoch daß es noch etwas Sauce besitzt, so setzt man die Schüssel auf eine andere und drückt Citronensaft über. Mit jungen Hühnern verfährt man auf gleiche Art.

270. Schweinefleisch mit Hirse.

Das Schweinefleisch wird gewaschen und beigesetzt, gut geschäumt, Salz, eine Zwiebel und ein Bündchen Kraut angethan. Die Hirse wäscht man erst kalt, brühet solche dann mit heißem Wasser ab und wäscht sie dann nochmals mit kaltem Wasser, gießt die Brühe von dem Fleische durch ein Sieb darauf, kochet solche dann nur mittelmäßig steif, richtet das Fleisch an und die Hirse darüber. Ist die Hirse von dem Fleische nicht fett genug, so muß man noch etwas Butter zuthun und sie gehörig salzen. Auch kann man das Fett gleich abnehmen und statt dessen Butter geben. Nur nehme man sich mit dem Salze in Acht, weil die Hirse nicht viel vertragen kann.

271. Granate von Kalbfleisch.

Hierzu nimmt man Rindsgaumen, Rindsmaul oder dasselbe vom Hammel, auch Lämmer= oder Schweinszungen und Kälbermilch. Erstere werden recht weich gekocht, indeß die Kälbermilch für sich besonders nur einmal aufkochen darf. Nun werden gereinigte Morcheln, Champignons und Trüffeln abgekocht, die

Trüffeln nach dem Abkochen nochmals gereiniget, alles klein geschnitten, in einer Kasserolle weiß gebranntes Mehl angefertiget, das klein Geschnittene, nebst fein gehackten Chalotten, Citronenschale, Lorbeerblatt, in dieses Mehl gethan, die Kälbermilch zuletzt und dann gute Brühe darauf gegossen, damit gekocht und zuletzt Citronensaft angedrückt.

Nun schneidet man aus einer Kalbskeule Frikandeaux, spickt solche nach Vorschrift Nr. 219., fertiget von dem übrigen Fleische, nach Nr. 13. oder 14. eine recht feine und schöne Farce an, nimmt eine Kasserolle von der Größe, wie man die Granate zu haben wünscht, bestreichet solche an den Seiten sowohl, als auf dem Boden recht fett mit Butter, legt alsdann die Frikandeaux mit der gespickten Seite auf die Kasserolle, damit das Gespickte nachher umgekehrt auswendig kommt, eine neben die andere, und drückt sie an den Seiten fest an. Auch kann man vor den Frikandeaux erst die Kasserolle mit dünnen Scheiben Speck belegen und dann dieselben darauf placiren. — Nachdem nun die Frikandeaux fest angedrückt worden, so legt man von der früher zubereiteten Farce eines kleinen Fingers dick darauf, drückt ihn so fest an, daß nichts durchkommen kann, thut sodann das beinahe abgekühlte Ragu hinein, in welches man auch kleine, in Wasser abgekochte Klößchen thun kann. Sobald nun das Ragu bis auf einige Löffel voll hinein ist, macht man oben darauf wieder Farce, bedeckt es damit fest, macht es glatt, legt ein mit Butter bestrichenes Stück Papier darauf und setzt es, so verwahrt, in einen gleichmäßig geheizten Ofen, damit es nicht auf dem Boden und an den

Seiten anbrennen und nachher leicht aus der Form genommen werden kann.

Inzwischen bereitet man die dazu bestimmte Sauce auf folgende Art: man rührt etwas Mehl in etwas Wasser klar, giebt einige Eidotter dazu, rührt sie damit durch, thut Brühe oder kochendes Wasser, nebst dem früher zurückgelassenen Ragu dazu und rührt alles zu einer sämigen Sauce ab.

Will man nun die Granate anrichten, so muß man es schütteln, um zu sehen, ob es von der Form los läßt; ist dieses der Fall, so deckt man eine Schüssel darauf und kehrt sie um. Den Rand der Schüssel kann man mit Blätterteig oder mit kleinen gefüllten Pasteten belegen. Zu der Sauce drückt man Citronensaft und giebt sie über.

272. Ein Pain.

Braten, oder sonst eine beliebige Art Fleisch, wird recht fein gehackt, sodann läßt man Butter in einer Kasserolle zergehen, thut das gehackte Fleisch hinein und läßt es abschwitzen. Von einigen Eiern bereitet man nun ein Rührei, thut dieses nebst Citronenschale, Nelken und geriebener Semmel zu dem Fleische, schlägt noch ein Paar Eier hinein, und rührt alles so durch einander, daß von dem Rührei nichts mehr zu sehen ist. Hierauf streicht man eine hohe, etwas enge Kasserolle auf dem Boden und an den Seiten recht fett mit Butter aus, bestreut sie mit geriebener Semmel, thut das Eingerührte hinein und bäckt es in einem nicht zu heißen Ofen oder in einer Tortenpfanne, und kehrt es nachher auf eine Schüssel um.

Man kann dieses Pain mit und ohne Sauce essen, im ersten Fall wird es mit einer Herings- oder braunen Kapern-Sauce gegeben.

Sechster Abschnitt.

Von der Zubereitung der Gemüsearten.

273. Grünen Kohl zu kochen.

Der grüne Kohl wird verlesen, von den Stengeln abgestreift, das Herz oben eingekerbt, gut gewaschen und fein geschabt. Man setzt Brühe mit Schweineschmalz und etwas Butter auf das Feuer, daß es kocht, thut den Kohl nebst etwas Salz hinein, und läßt ihn verdeckt kochen. Während dem Kochen siehet man zu, daß man ihn herunterdrücke und daß er nicht anbrenne, wenn er kurz einkochen sollte. Damit er nicht grasig schmeckt, thut man etwas Zucker an, rührt einen Löffel voll Mehl in etwas Wasser klar, rührt dieses mit dem Löffel gut untereinander und läßt ihn damit aufstoßen, aber nicht mehr lange auf dem Feuer stehen, weil er leicht anbrennt. Zur Vermehrung des Wohlgeschmacks kann man ächte Kastanien abkochen, sie abschälen und einige unter den Kohl mischen, die übrigen in zerlassener Butter und Zucker aufschmoren und beim Anrichten den Rand der Schüssel damit belegen. Oder man bratet kleine in Wasser abgekochte Kartoffeln in brauner Butter und Zucker und giebt sie wie die Kastanien. Beim Anrichten wird er mit dem Messer bunt gemacht und mit geriebener Semmel bestreut.

274. Langer Grünkohl mit Kaldaune.

Die Kaldaune wird äußerst sauber gereinigt, in

Stücke geschnitten, gut gewaschen, gekocht und gesalzen. Der Kohl wird nun rein verlesen, die welken Blätter davon abgeschnitten, von den Stengeln abgestreift; das Herz in kleine Stücken gebrochen, gewaschen, Brühe mit Butter oder mit Schmalz aufgesetzt, und der Kohl darin recht weich gekocht. Eine Stunde vor dem Anrichten schneidet man die Kaldaune in noch kleinere Stücken, thut sie zu dem Grünkohl und läßt sie mit demselben nach Gefallen kurz einkochen, thut etwas Zucker und einen Löffel in Wasser klar gerührtes Mehl dazu und nimmt das Feuer darunter weg, daß es nicht anbrennt. Die Kaldaune muß sehr weich gekocht werden.

275. Spinat.

Der Spinat wird ganz aufgeschnitten, daß jedes Blatt von dem andern getrennt ist, indem man ihn zusammenfaßt und ihn unter dem Kopf aufschneidet. Hierauf wird er in einem dazu gehörig großen Gefäß recht rein gewaschen, Wasser zum Kochen aufgesetzt, etwas Salz dazu gethan, wodurch der Spinat eine schöne grüne Farbe erhält, und weich darin gekocht. Alsdann thut man den abgekochten Spinat in einen Durchschlag oder Sieb, drückt ihn aus, hackt ihn auf einem reinen Brete gut durch, thut ihn gehackt in eine Kasserolle, giebt Butter und Brühe zu, verdünnt ihn jedoch mit letzterer nicht zu sehr und kostet, ob er auch salzig genug ist. Wenn er nun auf gelindem Kohlenfeuer kocht, so thut man zuletzt einen, oder nachdem die Menge des Spinats es erfordert, mehrere Löffel voll, in Wasser klar gerührtes Mehl dazu, auch bedient man sich statt dessen geriebener Semmel, oder

schwitzt in geschmolzener Butter etwas Mehl ab und giebt dieses zu. Wer es liebt, gebe auch fein gehackten Schnittlauch darunter und lasse diesen mitkochen. Besitzt man gerade einen Tag alte Sahne, so rühre man ein wenig Mehl darin klar und rühre dieses unter den Spinat.

Zur Verschönerung dieses Gerichts kann man auch Milchbrod in Scheiben schneiden, die Rinde auszacken, in Butter gelblich braten, nach Nr. 7. verlorene Eier zubereiten, den Spinat anrichten, auf den Rand um den Spinat herum, erst eine Scheibe gebratenes Milchbrod und dann ein abgeputztes Ei legen, und so abwechselnd den Rand damit zieren, und den Spinat dann mit geriebener Semmel bestreuen. Auch bratet man zuweilen lange Streifen Semmel mit und besteckt ihn in der Mitte damit.

276. Schneidebohnen.

Die abgezogenen Bohnen werden recht fein geschnitten; im Fall es noch recht junge Bohnen sind, so wird, nachdem sie gewaschen worden, scharf heißes Wasser aufgegossen, Brühe und Butter zum Kochen aufgesetzt, die Bohnen dann hineingethan, und verdeckt, nicht zu stark gekocht. Kurz vor dem Anrichten thut man eine Hand voll gehackter Petersilie und Pfefferkraut an, siehet zu, daß sie nicht zu lange Brühe haben und rührt 2 oder 3 Löffel voll Mehl in Wasser klar, thut dieses zu den Bohnen, schwenkt sie damit recht um und läßt es auf-, aber nicht zu lange kochen, damit sie nicht anbrennen. Auch darf die Petersilie darin nicht zu lange kochen, weil sie sonst den Geschmack verliert.

Große und alte Bohnen werden in kochendem Wasser gewaschen, etwas Salz zugegeben, abgekocht, rein abgegossen, mit Brühe und Butter aufgesetzt, kurz eingekocht, eine Hand voll gehackter Petersilie und Pfefferkraut, nebst klar gerührtem Mehl zugesetzt, angerichtet und mit Karbonade, Bouletten oder mit anderm Fleische belegt.

Einige Köchinnen nehmen statt des klar gerührten Mehls geriebene Semmel, jedoch ist ersteres, meiner Meinung nach, bei Bohnen vorzuziehen.

277. Schneidebohnen mit Milch.

Die abgefadeten, fein geschnittenen und gewaschenen Bohnen werden in kochendes Wasser gethan, abgekocht, rein abgegossen, ein Stück Butter, ein wenig Salz und etwas gute Milch zugegeben. Kurz vor dem Anrichten kommt die erst gehackte Petersilie und das Pfefferkraut an. Besitzt man gerade Sahne, so quirlt man zu $\frac{1}{4}$ Quart einen oder zwei Löffel Mehl, gießt es an die Bohnen und läßt sie damit, gut unter einander geschüttelt, einmal aufkochen. Hierzu giebt man Hering, Karbonade, auch Eierkuchen.

278. Brechbohnen.

Die gut abgezogenen, einmal durchgebrochenen und gewaschenen Bohnen, werden mit kochendem Wasser aufgesetzt, gesalzen, gekocht und dann durch einen Durchschlag gegossen und ablaufen lassen. Nun giebt man Butter und Brühe auf, von dem Hammelfleisch das Fett mit hinein, läßt die Bohnen unter häufigem Schütteln recht weich kochen, thut zuletzt recht viel gehackte Petersilie und Pfefferkraut, nebst einigen Löf-

feln voll klar gerührtes Mehl dazu, schüttelt sie und läßt sie noch einmal aufstoßen.

279. Saure Brechbohnen.

Die Bohnen werden, wie die vorigen, abgefadet, abgewaschen, in kochendes Wasser gethan, gesalzen und weich gekocht. Hierauf wird Butter oder klein geschnittener Speck gelbbraun gebraten, einige Löffel Mehl daran gethan, damit durchgeschwitzt, dann kochendes Wasser und eine Tasse voll Weinessig hinzugegossen und die Bohnen darin auf nicht zu starkem Feuer gekocht.

280. Saure Bohnen auf eine andere Art.

Die abgefadeten und durchgebrochenen Bohnen werden recht weich gekocht, in einer Kasserolle etwas Mehl klar gerührt, 2 — 3 Eier hinzugegeben, das Mehl mit diesen gut durchgerührt, dann ein Stück Butter zugesetzt, kochendes Wasser langsam zugegossen, auf dem Feuer zu einer sämigen Sauce abgerührt, alsdann Weinessig oder Esdrajonessig dazu gegossen. Diese Sauce giebt man nun über die rein abgegossenen und abgelaufenen Bohnen.

281. Schoten zu kochen.

Die ausgepahlten und gewaschenen Schoten werden in einer Kasserolle nebst einem Stück Butter, etwas Salz und Wasser weichgekocht, dann etwas Zukker zugethan, damit aufstoßen lassen, zuletzt eine Hand voll gehackter Petersilie und so viel geriebene Semmel zugesetzt, daß die Sauce sämig wird. — Wer es liebt, kann auch statt der Petersilie einen verlesenen, abgewaschenen und gehackten Kopf Salat anthun und mit den Schoten kochen lassen. Auch kann man statt der Semmel 2 Eidotter nehmen, dieselben in etwas Was-

ser und einen Löffel voll Mehl quirlen, angießen und schütteln, damit die Butter sich nicht so klar darauf setzt, welches überhaupt auf allen Gemüsen nicht gut aussiehet. Ueber die angerichteten Schoten streuet man etwas geriebene Semmel.

282. Eingemachte Schoten.

Man thue die Schoten aus der Flasche in eine tiefe Schüssel, gieße kochendes Wasser über dieselben, und lasse sie bis zu dessen Erkalten darin weichen. Sodann werden sie in einem Durchschlag mit kaltem Wasser abgespült, und ebenfalls mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht. Wenn sie zu kochen anfangen, muß das Wasser abgegossen und das Verfahren, nachdem die Schoten mehr oder weniger salzig sind, oft wiederholt werden. Hierauf werden sie wie grüne Erbsen behandelt. Ein guter Theil Petersilie und etwas viel Zucker geben ihnen auch einen, diesen ganz gleichkommenden Geschmack. Man kann sie auch recht gut mit fein geschnittenen Moorrüben kochen.

283. Moorrüben und Schoten.

Die Moorrüben werden geschabt, fein geschnitten, die Schoten aber ausgehülst, beides gewaschen, und mit einem guten Stück Butter, etwas Zucker, und ein wenig Salz und Wasser weich gekocht. Kurz vor dem Anrichten thut man fein geschabte Petersilie, auch für den Liebhaber etwas Basilikum, oder ebenfalls fein gehackten Salat, welches nicht übel schmeckt, hinzu. Um der Sauce das gehörige Ansehn zu geben, rührt man sie mit 1 oder ½ Löffel voll Mehl, oder einigen Eidottern ab. Nachdem dieß geschehen ist, muß man

sich

sich aber hüten in dem Gemüse zu rühren, weil es leicht unansehnlich wird, auch das fernere Kochen vermeiden, sondern es nur sacht ziehen lassen; dadurch wird das Gerinnen der Eier verhindert.

284. Moorrüben und Spargel.

Mit den Moorrüben wird nach Nr. 283. verfahren. Nachdem setzt man sie in einer Kasserolle mit einem ziemlichen Stück Butter, etwas Salz und Brühe auf, und läßt sie gut verdeckt gar kochen. Der Spargel wird gleichfalls geputzt, in ungefähr zollange Stükken geschnitten, besonders in einem Topf mit etwas Salz weich gekocht, und hernach mit ein wenig Zucker und gehackter Petersilie zu den Moorrüben gethan. Zuletzt thut man etwas klar gerührtes Mehl, oder von einigen Eiern das gut gequirlte Gelbe hinzu, schwenkt es um und läßt es auf sehr geringem Kohlenfeuer noch einige Minuten ziehen. Beim Anrichten wird geriebene Semmel darüber gestreuet.

285. Moorrüben mit Pastinaken und Hammelfleisch.

Man schabe und schneide die Moorrüben, eben so die Pastinaken, bringe die Moorrüben mit Butter und Brühe zum Feuer, thut etwas später die Pastinaken hinzu — weil selbige leichter weich werden, und wenn sie weich sind, gehackte Petersilie, und zuletzt, damit die Sauce sämig werde, einen Löffel voll klar gerührtes Mehl daran. Beim Anrichten kann gleichfalls geriebene Semmel darüber gestreuet werden.

286. Moorrüben allein zu kochen.

Hat man die Moorrüben geschnitten, so setzt man

sie mit Butter, Brühe oder Wasser und etwas Salz — denn zu viel benimmt ihnen die Süßigkeit — auf. Sollten sie von Natur nicht süß seyn, so kommt man ihnen mit ein wenig Zucker zu Hülfe. Zuletzt kommt eine gute Hand voll gehackter Petersilie und unter Schwenken etwas klar gerührtes Mehl daran. Man kann auch recht große Moorrüben, nachdem sie geputzt sind, ungeschnitten in etwas gesalzenem Wasser weich kochen, auf einem Reibeeisen zerreiben, und hernach mit Butter, Zucker und Milch durchschwitzen lassen; fügt man auch etwas fein gehackte Petersilie, und zuletzt zur gehörigen Verdickung etwas in Milch klar gequirltes Mehl hinzu, so giebt dieß ein recht wohlschmeckendes Gemüse.

287. Eingemachte Schneidebohnen.

Diese Bohnen müssen wie frische schmecken, wenn sie gut zugerichtet werden; demnach nehme man die zu kochende Portion aus dem Fasse, thue sie in eine Schüssel und gieße, wie bei den eingemachten Schoten, kochendes Wasser darauf, und lasse sie, um ihnen das Salz zu benehmen, so lange damit stehen, bis das Wasser kalt ist. Dann werden sie ebenfalls zu verschiedenen Malen angekocht und wieder abgegossen. In dem letzten Wasser, welches sie bekommen, werden sie weich gekocht, dann nochmals kalt gewaschen, endlich mit Brühe aufgesetzt, und nach Nr. 2.6. behandelt. Nach Belieben kann man auch eine Hand voll weiße Bohnen in Wasser weich kochen lassen, und dann zu den andern thun.

288. Frische Morcheln.

Hat man nach Nr. 1. die Morcheln präparirt, so

läßt man sie mit Butter, etwas Salz und Brühe in einer Kasserolle weich kochen, und thut alsdann ein gutes Theil gehackter Petersilie und geriebener Semmel, auch etwas Muskatenblumen daran.

289. Petersilienwurzeln mit Wein.

Die Petersilienwurzeln werden geputzt, in länglich-runde dünne Scheiben geschnitten, und in einer Kasserolle, mit wenig Wasser, einem guten Stück Butter, und etwas Salz recht weich geschmort, dann nach Gutdünken Wein daran gegossen, Zucker und geriebene Semmel hinzugethan, und damit recht kurz eingekocht, aber ja vor dem Anbrennen gehütet. Der Wein kann auch gleich beim Aufsetzen der Wurzeln mit dem Wasser vermischt werden. Dieß Gericht kann man geben wozu man will.

290. Spargel.

Den Spargel muß man der Länge nach abschälen, wohl abwaschen, immer eine Hand voll zusammen binden, die Enden gerade schneiden, in einem Topf mit siedendem Wasser und Salz beisetzen und recht weich kochen lassen. Ist er weich, so thut man die Bunde auf eine Schüssel — die dicken Enden auswärts gekehrt — schneidet sie auf, rückt den Spargel aus einander, bestreuet ihn mit Muskatenblumen und giebt eine Sauce nach Nr. 64. dazu. Eine gute Sahnen-Sauce oder zerlassene Butter dazu, ist auch nicht übel.

291. Weiße Rüben.

Sind die Rüben rein gemacht, so wäscht man sie erst mit laulichem und zuletzt mit scharf heißem Was-

ser, läßt Brühe und Butter in einer Kasserolle recht kochend werden, thut alsdann die Rüben hinein, deckt sie gut zu und läßt sie weich kochen. Da zu viel Salz den Rüben ihren schönen Geschmack benimmt, so muß man ja vorsichtig beim Salzen seyn. Um ihren natürlichen Wohlgeschmack aber noch mehr zu erhöhen, thut man etwas Zucker hinzu. Ihre Sauce wird durch etwas nicht zu braun geröstetes Mehl sämig gemacht, und die Rüben selbst durch häufiges Rütteln der Kasserolle vor dem Ansetzen verwahrt. Darin mit der Kelle zu rühren, muß man sich wohl hüten, weil sonst die Rüben sehr leicht zerstückeln und dadurch unansehnlich werden. Zu diesem Gemüse kann man, ganz nach Willkühr, Hammelfleisch, Schweinefleisch, Karbonade, oder was sonst beliebt, auffsetzen.

292. Weiße Rüben braun zu kochen.

Nachdem die Rüben geschabt und wie die vorigen gewaschen worden, setzt man gestoßenen Zucker in einer Kasserolle auf gelindes Feuer; läßt ihn zerschmelzen und hochgelb werden. Alsdann thut man die zu den Rüben bestimmte Portion Butter hinzu, nebst etwas Fett, damit sich Butter und Zucker desto besser verbinden, darnach die Rüben selbst, welche so, gut verdeckt, bei kleinem Feuer und unter öfterem Schwenken, ein Weilchen in ihrer eigenen Sauce schmoren müssen. Nachdem gießt man etwas Brühe oder kochendes Wasser hinzu, und läßt sie völlig weich werden, salzt sie nur sehr schwach, und giebt ihnen zuletzt noch etwas braun gebranntes Mehl. Beim Schmelzen des Zuckers muß man sehr darauf achten, daß er nicht zu braun werde, weil das ganze Gemüse dadurch ei-

nen bittern Geschmack erhält. — Nach Nr. 226. geschmorte Enten, geschmorte Hammelkeule oder Schweine-Karbonade sind hierzu die passendsten.

293. Klein geschnittene weiße Rüben zu Fischen oder Kaldaunen.

Man schneidet sie nach Belieben in längliche oder runde Stücke, wäscht sie auf vorgemeldete Art und thut sie mit Butter und etwas Zucker in kochende Brühe oder Wasser. Sind sie weich, so thut man noch gelblich braun gemachtes Mehl hinzu. Ihre Sauce muß kurz und sämig seyn. Hat man sie zu Fischen bestimmt, und will ihnen etwa einen recht hervorstechenden Geschmack geben, so nimmt man einen gut ausgewässerten Hering, schneidet ihn klein, sucht die Gräten sorgfältig heraus, hackt ihn nebst einigen Chalotten vollends fein und thut ihn an die Rüben. Diese müssen dann recht tüchtig geschwenkt werden, damit sich der Hering gehörig vertheile; auch nehme man sich mit dem Salze in Acht. Sollen die Rüben aber zu Kaldaunen seyn, so läßt man den Hering weg und thut die in längliche Streifen geschnittenen Kaldaunen allein zu den Rüben, läßt sie noch ein wenig damit durchstoßen, und richtet sie alsdann an. Beim Anrichten der Rübenfische müssen die Rüben in die Mitte der Schüssel kommen und der Fisch wird ringsherum gelegt, jedoch ein wenig mit der Brühe der Rüben bedeckt.

294. Kohlrabi zu Rindfleisch.

Man schneidet die Kohlrabi in runde Scheiben, nimmt, wer es liebt, etwas von dem Grünen der Her-

zen hinzu, wäscht beides eigen, und verwellt es mit etwas Salz, wodurch dem Kohlrabi nichts von seiner Süßigkeit, sondern nur der unangenehme, herbe, grasichte Geschmack genommen wird; hierauf giebt man ihnen recht gute fette Brühe, auch noch etwas Butter, und läßt sie nun gänzlich weich kochen. Kurz vor dem Anrichten wird noch etwas geriebene Semmel daran gethan, und beim Anrichten selbst Muskatenblumen darüber gestreut.

295. Kohlrüben oder Wrucken.

Die Kohlrüben werden, wie man will, länglich oder rund geschnitten, sogleich mit Brühe oder Butter aufgesetzt und darin weich gekocht, und nachher mit etwas geriebener Semmel oder in Butter braun geröstetem Mehl gesämigt. Beim Anrichten kommt gestoßener Pfeffer darauf. Man kann die Kohlrüben auch, wenn man sie länglich schneidet, ganz nach Art der weißen Rüben, braun oder weiß zubereiten.

296. Weißen Kohl mit Hammelfleisch.

Die schmutzigen Blätter des Kohls werden abgemacht und weggeworfen, aus den brauchbaren aber die harte Rippe herausgeschnitten, gewaschen und in kochendem Wasser, in welches man zuvor etwas Salz gethan hat, verwellt, hierauf abgegossen, in eine Schüssel gethan und nochmals rein ausgedrückt. Die Art des Ausdrückens ist folgende: man nimmt immer eine gute Hand voll Kohl, streuet etwas rein verlesenen Rothkümmel dazwischen, und preßt ihn recht rein aus. Jede Hand voll Kohl, die man solchergestalt ausdrückt, formt sich zu einem festen, länglichen Stück. Die er-

haltenen Stücke werden nun, damit sie sich nicht wieder auflösen können, in einer Kasserolle dicht zusammen geschichtet, mit Butter und guter Brühe versehen, auf nicht zu starkes Feuer gebracht und behutsam geschmort. Es ist nothwendig, daß man immer gehörige Brühe auf dem Kohl erhält, und die Kasserolle fleißig schüttelt, weil er sich sonst gern ansetzt; ist er hinlänglich weich, so rührt man noch etwas in Butter geschwitztes Mehl daran, und läßt ihn damit durchziehen. Beim Anrichten müssen die Kohlstücken sehr geschickt mit einer Kelle aus der Kasserolle genommen werden, damit sie nicht zerbrechen. Das Hammelfleisch dazu, etwas grillirt, schmeckt ganz gut.

297. Gehackten Weißkohl mit Milch.

Der Kohl wird verlesen, rein gewaschen, fein gehackt, und mit kochendem Wasser, worin nach Bedürfniß Salz genommen, aufgesetzt. Hat er einige Male aufgekocht, so gießt man ihn durch einen Durchschlag ab, setzt ihn abermals mit einem guten Stück Butter, etwas Zucker und Milch auf, und läßt ihn so schmoren. Nicht lange vor dem Anrichten werden noch einige Löffel in guter Milch oder Sahne gequirltes Mehl daran gethan, gut damit durch einander gerührt, und hiermit noch einige Augenblicke auf Kohlen gelassen. Beim Anrichten streut man noch etwas Pfeffer darüber. Auch kann man Eierkuchen oder Plinzen, in übliche Stücken geschnitten, um den Rand der Schüssel legen.

Viele Leute pflegen den Kohl erst zu kochen und dann zu hacken, dadurch verliert er aber an gutem Geschmack.

298. Kohlsalat mit Aepfeln.

Hierzu nimmt man am liebsten rothen Kohl, schneidet ihn recht fein und lang, läßt Schmalz und Butter — jedes zur Hälfte — auf Kohlen zergehen; in Ermangelung des Schmalzes kann auch ausgebratener Speck dazu gebraucht werden, und thut alsdann den geschnittenen Kohl hinein, und läßt ihn so ein halb Stündchen schmoren. Nachdem wird recht scharfer Essig heiß gemacht und zu dem Kohl gegossen, welchen man durch fleißiges Umkehren vor dem Anbrennen bewahren muß. Sollte er noch mehr Flüssigkeit bedürfen, so gießt man am liebsten noch ein Glas Wein hinzu. Die Aepfel werden geschält, in Viertel geschnitten, das Kernhaus herausgenommen, und so, nebst etwas Zucker zum Kohl gethan, und mit demselben kurz eingeschmort. Zu diesem Gericht kann man Hasenbraten geben, selbiger wird sodann in kleine Stücken geschnitten und um den Kohl herumgelegt. Die Stücken müssen aber vor dem Auftragen gut begossen werden, damit sie nicht so trocken, sondern fein appetitlich aussehen. Mit Gänsebraten kann man es eben so halten.

299. Ordinärer Sauerkohl.

Der Sauerkohl muß bei Zeiten mit kochendem Wasser oder kochender Brühe zum Feuer gebracht werden, weil er viel schwerer weich wird, wie frischer Kohl. Fängt er an einzukochen, so thut man bloß Schmalz hinzu, und gar keine Butter, denn diese schmeckt nicht an Sauerkohl, hält ihn gut verdeckt, weil sonst seine Säure verfliegt, und läßt ihn so kurz einkochen.

Zuletzt läßt man ihn noch, mit etwas klar gerührtem und daran gethanen Mehl, einige Male aufkochen. Eine andere Art, ihn einfach und zugleich wohlschmek-kend zuzurichten, ist folgende: Hat er in Wasser etwas gekocht, so zieht man Zwiebeln ab, schneidet sie klein, läßt Butter und Schmalz in einer Kasserolle zergehen, thut zuerst die Zwiebeln hinzu und läßt sie recht ordentlich durchbraten, und hiernächst den vorher abgegossenen Kohl, hält ihn gut zugedeckt, rührt ihn einigemal um, und thut zuletzt, wie bei der vorigen Art, etwas Mehl daran. Man kann hierzu geben, was man hat und was man will. Schweinefleisch gekocht und gebraten, Bratwurst, Schinken, Karbonade, es ist alles gleich gut.

300. Sauerkohl mit Sahne und Hecht.

Der Kohl wird gekocht nach Nr. 299. Die mit Zwiebeln bereitete Art schickt sich vorzüglich zu Hecht. Der Hecht, nachdem er geschuppt und ausgenommen worden, wird in Salzwasser gar gekocht, von allen Gräten befreiet, in kleine Stücke zerpflückt, so zum Kohl gethan, beides tüchtig unter einander gerührt, und darauf auf einer etwas tiefen Schüssel angerichtet. Nun nimmt man saure oder süße Sahne, welche man gerade hat, quirlt sie gut zusammen, gießt sie über den Kohl, streut geriebene Semmel darauf, und läßt das Ganze in einem Ofen oder einer Tortenpfanne schön gelbbraun backen.

301. Sauerkohl mit Hecht und Krebsen.

Die Zubereitung des Kohls bleibt dieselbe. Der Hecht wird nach Nr. 338. blau gesotten, zerpflückt und

entgrätet, die Krebse ebenfalls abgekocht, aus den Schalen gebrochen; von dem Fleische der Scheeren werden kleine Klößchen gemacht, welche man aber besonders kocht; eben so werden gut gereinigte Morcheln weich gekocht und alsdann das Fleisch vom Hecht, Krebsschwänze, Klößchen und Morcheln zum Sauerkohl gethan und damit umgerührt. Nunmehr wird der Kohl auf einer Schüssel, etwas erhöht, gleichsam bergähnlich, angerichtet; der Kopf des Hechts, mit der Leber im Munde, auf die Mitte der Erhöhung gesetzt, mit einem mit Butter bestrichenen Papier bewickelt, auf daß er beim Backen nicht leidet, eine Glaire von Wein, Zucker und geriebener Semmel über den Kohl gegossen und selbigen hierauf in einem Ofen oder in einer Tortenpfanne gelbbraun werden lassen.

302. Wirsingkohl.

Der Wirsingkohl wird sauber verlesen, alle harte Rippen aus den Blättern geschnitten, eigen gewaschen, und seines strengen Geschmacks wegen abgekocht. Ist er abgegossen, so giebt man ihm nochmals kaltes Wasser, dann wird er nach Art des weißen Kohls, aber mit Hinweglassung des Kümmels, ausgedrückt, die daraus geformten Stücke ebenfalls in einer Kasserolle rangirt und mit guter Brühe und Butter auf gelindem Feuer gar geschmort. Damit die Sauce nicht zu dünn bleibt, wird noch geriebene Semmel dazu gethan. Soll dieser Kohl mit geschmorten Enten gespeist werden, so kommt noch etwas von dem Bratenfett hinzu. Beim Anrichten wird die Ente in die Mitte, und der Kohl, damit die Stücken nicht aus einander

gehen, behutsam um sie herumgelegt. Der Ente kann man auch eine Glasur nach Nr. 226. geben.

303. Gefüllter Weißkohl.

Hierzu nimmt man recht schönen, festen Weißkohl, einen oder zwei Köpfe, nachdem man Personen zu Tische hat. — Die äußern Blätter werden abgeblattet, und alsdann der Kopf, von der Seite des Strunkes, bis zur Dicke eines Fingers gänzlich und geschickt ausgehöhlt. Hierauf bereitet man eine Fleischfarce, entweder aus rohem Fleische nach Nr. 12., oder aus gekochtem, wie man es gerade in der Speisekammer hat. — Das Fleisch dazu wird mit etwas von dem ausgegrabenen Weißkohl fein gehackt, die ganze Masse sodann in Butter durchgeschwitzt, und nachdem sie wieder erkaltet, einige Eier hinzugeschlagen und ihr mit geriebener Semmel die gehörige Dichtigkeit gegeben. Die Farce zu dick einzurühren muß man jedoch vermeiden, damit sie nicht hart wird. Bratwurst oder Schweinefleisch zur Farce genommen ist, ebenfalls gut. — Sind die Köpfe gefüllt, so wird die Oeffnung mit Blättern dicht verwahrt, jeder besonders in eine Serviette fest eingebunden, in kochendes und gesalzenes Wasser gethan, und in selbigem gar gekocht. Sie müssen etwas lange kochen. Beim Anrichten pflegt man jeden Kopf erst auf eine besondere Schüssel zu legen, das Tuch aufzubinden, eine andere Schüssel darauf zu decken, und dann die unterste Schüssel nach oben zu kehren. Eine sehr passende Sauce dazu lehrt Nr. 56. Will man den gefüllten Kohl, in Ermangelung recht fester Köpfe, mit losen Blättern machen, so breitet man ein Tuch in eine Schüssel, belegt selbiges

ganz dicht und mehrfach mit einzelnen, wohl gesäuberten Kohlblättern, thut die Farce hinein, bedeckt ihn eben so wieder mit Blättern, faßt das Tuch zusammen, bindet es fest zu, und verfährt dann weiter nach vorgemeldeter Art damit.

304. Blumenkohl.

Der Blumenkohl wird fein ausgeputzt, wo möglich nicht zu klein geschnitten, gewaschen, in einen Topf, nebst dem gehörigen Salz gethan und mit siedendem Wasser zum Feuer gebracht. Ist er weich, so gießt man ihn ab, und richtet ihn solchergestalt auf der Schüssel an, daß die Blumen sämmtlich nach außen, die Stiele aber einwärts kommen, und giebt eine Sauce nach Nr. 56. dazu. Ein sehr schönes Gericht ist dieß auch, wenn man noch abgekochte und ausgebrochene Krebse, nebst weich gekochten Morcheln hinzu thut. Die Schüssel kann mit Bratwurst, Saucischen oder Karbonade belegt werden.

305. Sauerampfer.

Man verlese den Sauerampfer wohl, streife ihn von den Stielen, wasche ihn recht gut, ist er noch jung, so wird er ausgedrückt und klein gehackt, ist er aber schon alt, so wird er wie der Spinat zuvor abgewellt und dann in einer Kasserolle mit Butter, und weniger Brühe, weil er selbst sehr saftreich ist, auf gelindem Feuer geschmort. Ist er kurz genug eingeschmort, so wird er mit einigen Löffeln voll Mehl, oder etlichen Eidottern und etwas süßer Sahne, abgerührt. Wer es sonst liebt, kann auch etwas Zucker daran thun. Zu diesem Gericht ist Lammfleisch am gewöhnlichsten,

und eine, nach Nr. 164. grillirte Lammbrust, hierzu zu empfehlen. Auch belegt man ihn noch gern mit verlornen Eiern.

306. Steinpilze.

Man reinige die Pilze, zerschneide sie in mittelmäßige Stücke, wasche sie, thue sie in eine Kasserolle, streue Salz darüber, bringe sie auf gelindes Feuer, und lasse sie sodann in ihrer eigenen Sauce, ohne das Geringste zuzugießen, weich dämpfen, hüte sich aber, sie anbrennen zu lassen, denn sehr leicht ist dieß geschehen. Zuletzt lasse man sie noch mit fein gehackter Petersilie und etwas geriebener Semmel einigemal aufstoßen. Auf diese Art genossen, sind sie viel eher zu verdauen, als gebraten.

307. Gefüllter Kopfsalat.

Große, recht dicke, noch nicht in Saamen geschossene Köpfe sind hierzu am vorzüglichsten. Man nimmt von diesen die grünen Blätter ab, beputzt sie übrigens sauber, läßt sie aber ganz, wäscht sie rein, bringt Wasser zum Sieden, hierin müssen sie einmal aufwallen, dann thut man sie wiederum in kaltes Wasser. Hat man sie nochmals leise ausgedrückt, so setze man sie mit der Wurzelseite auf einen Tisch, lüfte sämmtliche Blätter, bis auf die innersten, wie sie ihrer natürliche Lage nach folgen, ganz behutsam, mache hierauf nach Nr. 13., oder auch von gekochtem oder gebratenem Fleisch, eine gute lockere, mithin nicht zu fest eingerührte Farce, und thue auf jedes einzelne Blatt etwas davon, drücke die Blätter alsdann wieder zusammen, und gebe den Köpfen ihre geschlossene Form

wieder, ordne selbige nun in einer Kasserolle, einen dicht neben den andern, und ebenfalls auf die untere Seite, thue Butter und etwas Brühe hinzu, und lasse sie so mürbe schmoren. Dann bereite man eine Sauce von feinen Kräutern nach Nr. 79. und richte selbige darüber an. Man kann auch noch andere Saucen dazu geben, aber diese behält immer den Vorzug.

308. Gefüllte Gurken.

Hierzu wählt man gern große Gurken, schält sie der Länge nach ab, schneidet sie in der Quere zwei- oder dreimal durch, und höhlt alsdann die Stücken vorsichtig aus, damit sie nicht aus einander platzen. Ferner läßt man die Gurken gleichfalls einmal aufkochen, und zwar in gesalzenem Wasser, thut sie darauf in kaltes Wasser, läßt sie wieder rein ablaufen, und füllt dann erst die Oeffnung mit derselben Farce nach Nr. 13. aus. Nun legt man sie in eine Kasserolle dicht neben einander, setzt sie mit Butter und ein wenig Brühe auf schwaches Feuer, und läßt sie unter mehrmaligem Schütteln der Kasserolle weich dämpfen. Die zu dem gefüllten Salat empfohlene feine Kräutersauce ist auch hierzu die beste, doch können die Gurken auch mit einer holländischen gegeben werden. Bei der Kräutersauce muß man aber darauf sehen, daß sie mit recht guter Brühe bereitet werden.

309. Gefüllte Moorrüben.

Recht große Moorrüben sind die tauglichsten dazu; man putzt sie, schneidet die beiden äußersten Enden davon ab, und alsdann nochmals, nach Maaßgabe der Größe, die Rübe in zwei oder drei Stücken

quer durch, holt mit einem spitzen Messer den Kern rein heraus, läßt sie in kochendem Wasser einigemale aufstoßen, darnach wieder ablaufen, und füllt sie dann mit einem Mandelfarc, nach Nr. 53. Hernach müssen die Rüben in einer Kasserolle, nebst Butter, Citronenschale, etwas Salz und kochendem Wasser, auf ein mäßiges Feuer gebracht, gut verdeckt gehalten, und mürbe geschwitzt werden. Diese Rüben werden immer mit einer süßen, entweder Milch- oder Citronensauce, nach Nr. 55. und 84. servirt.

310. Gefüllte Bollen.

Man nehme große weiche Zwiebeln, enthäute sie, lasse sie in Wasser aufkochen, nehme sie heraus und lasse sie wieder erkalten, höhle alsdann von der Seite des Keims ein mäßiges Loch in die Zwiebel, welches jedoch nicht durchgehen darf, und fülle es mit der schon bei den Gurken und dem Salat angewendeten Fleischfarce wieder aus. In einer Kasserolle, mit einem guten Stück Butter und starker Brühe, werden nachher die Zwiebeln völlig weich geschmort, aber ja vor dem Ansetzen in Acht genommen, eine schmackhafte Schinkensauce dazu bereitet und beim Anrichten darüber gefüllt.

310 a. Große Zwiebeln farcirt.

Die Zwiebeln werden geschält, $\frac{1}{4}$ Stunde in Wasser gesotten und dann in frisches Wasser gethan, damit sie abkühlen. Nachdem wird der Stengel abgeschnitten, ein kleines Kreuz in die Mitte gemacht, damit der mittlere Theil herausgeht, diese Oeffnung mit einem guten Kalbsfarc gefüllt, alsdann die so ge-

füllten Zwiebeln in ein geräumiges Geschirr gethan, ein wenig Brühe aufgegossen, die Zwiebeln mit dünnen Speckscheiben oder mit Butter bestrichenem Papier bedeckt und läßt sie schön gelb werden.

311. Gefüllte Citronen.

Die Citronen werden in der Länge von einander geschnitten, der Saft rein ausgedrückt, das Kernige mit einem Löffel herausgenommen, und dann kochend Wasser darüber gegossen und dieß so lange darauf gelassen, bis man ohne Mühe auch das Mark von der Schale trennen kann. Nachdem macht man einen Teig von mit Rosenwasser fein gestoßenen Mandeln, Eidottern, gestoßenem Zimmt, Zucker, und etwas, aber nur sehr wenig geriebener Semmel, und füllt damit die Citronenschalen wieder an, hierauf setzt man sie auf sauberem Papier in die Tortenpfanne, oder läßt sie auch, in einem schon etwas abgekühlten Ofen, schön gelbbraun werden. Während dessen präparirt man eine Sauce von dem ausgepreßten Citronensafte, man nimmt ihn, setzt noch etwas Wein hinzu, nebst vielem Zucker, läßt alles mit einander aufkochen und zieht es mit einigen Gelben vom Eie ab. Um das Gerinnen zu vermeiden, kann man ½ Löffel Mehl zu den Eidottern quirlen. Haben die Citronen die erforderliche Farbe, so richtet man sie an, und giebt die Sauce darüber. Dieß Gericht gehört mit zu den feinen.

312. Artischocken.

Die Artischocken werden kurz vom Stengel abgeschnitten, die kleinen harten Blätter eigen abgeputzt, von den andern das Rauhe abgemacht und nachdem ein

ein Stündchen kalt eingewässert. Nachmals werden sie in siedendes Wasser gethan und mit gehörigem Salz darin weich gekocht. Hernach läßt man sie in einem Durchschlage ablaufen, richtet sie sodann an, und giebt holländische Sauce dazu, die man aber zu Artischocken lieber mit Wein als mit Essig einzurühren pflegt.

313. Geschmorte Gurken.

Die Gurken werden etwas tief abgeschält, damit nichts vom Grünen daran zurück bleibt, welches ihnen einen bittern Geschmack mittheilt, hiernächst der Länge nach auf= und dann in kleine Stücken geschnitten. Hat man Butter in einer Kasserolle zergehen lassen, so thut man die Gurken, nebst Salz, und so viel Essig, als einem Jeden beliebt, hinzu, läßt sie darin mürbe stoben; sind sie weich, so werden einige Eidotter, mit etwas Mehl gequirlt, unter gehörigem Schwenken der Gurken hinzugethan, und noch etwas damit ziehen gelassen.

314. Ein Sommeressen.

Hierzu nimmt man von allen Arten Gartengewächsen: Moorrüben, weiße Rüben, Petersilienwurzeln, Kohlrabi, Blumenkohl, Wirsigkohl und auch etwas Spargel. Jedes wird nach seiner besondern Weise abgeputzt und vorgerichtet und alsdann in gesalzenem Wasser ziemlich weich gekocht. Hammelfleisch wird in kleine Stücken zerhauen und zur gewöhnlichen Zeit beigesetzt; ist es weich, so verfährt man folgendergestalt: In einer Kasserolle legt man erst einen Kreis Moorrüben, dann einen weiße Rüben, dann wieder Moorrüben, so daß immer roth und weiß mit einander abwechselt, in die Mitte wird der Blumenkohl, mit sei-

nen Blumen gegen den Boden der Kasserolle gelegt, alles aber recht fest und passend, vorzüglich gegen die Seite zu, eingeschichtet; auf diese erste Lage folgt eine zweite von Wirsingkohl, die dritte besteht wieder aus Wurzelwerk, und so folgt eine auf die andere. Das Fleisch aber macht die mittelste sämmtlicher Lagen aus. Ist nun alles Gemüse placirt, so drückt man das Ganze mit der flachen Hand hinunter und recht fest, legt Stücken Butter darüber her, gießt etwas Brühe darauf und setzt es in einen Ofen, der aber nicht so heiß seyn muß, daß es darin anbrennen könnte. Alsdann werden in einer Kasserolle einige Löffel Mehl klar und etliche Eier hinzugerührt, ein gutes Stück Butter angethan, nach Erforderniß Brühe hinzugegossen, und eine sämige Sauce daraus bereitet. Will man anrichten, so lege man eine Schüssel auf die Kasserolle mit dem Wurzelwerke, und drehe es gleich einem Eierkuchen um. Verziert wird die Schüssel mit Karbonade oder Sauciesçhen. Ist dieses Gericht gut arrangirt, so hat es ein sehr zierliches Ansehen, und um ihm dieses zu geben, muß man sich die Mühe nicht verdrießen lassen, alle dazu bestimmte Wurzeln in niedliche runde Scheiben zu schneiden, und beim Einlegen eigen und geschickt zu Werke zu gehen.

315. Große Bohnen oder sogenannte Saubohnen.

Man mache die Bohnen aus ihren Schalen, koche sie in Wasser und Salz weich, gieße sie ab, und lasse sie in einem Durchschlage ablaufen. Sollen sie aufgetragen werden, so streue man gehackte Petersilie darauf und gieße braune Butter darüber. Speck oder geräucherter Schinken dazu schmecken am besten. Sind

die Bohnen schon alt, so macht man nach dem Abkochen auch noch die groben Hülsen davon ab.

316. Weiße Bohnen.

Die weißen Bohnen werden ausgesucht, gewaschen, in Wasser weich gekocht, und wie die Saubohnen mit gehackter Petersilie und brauner Butter verspeiset. Auch kann man eine Sauce von Wasser, recht scharfem Essig, Butter und Zucker dazu machen. Kocht dieß alles zusammen, so rührt man ein Paar mit etwas Mehl gut gequirlte Eier daran, thut die abgelaufenen Bohnen hinzu, und läßt sie noch einige Augenblicke damit durchziehen.

317. Gequetschte weiße Bohnen.

Diese werden wie die vorigen behandelt. Sind sie weich gekocht, so zerquetscht man sie mit einer Kelle zu einem zähen Teige, salzt sie nach Benöthigung, gießt auch wohl, wenn sie zu steif seyn sollten, etwas gute Milch hinzu, und füllt beim Anrichten braune Butter darüber. Man kann auch noch, wenn man will, einen Rand von geschmorten Aepfeln um die Bohnen legen. Bratwurst, Sauciscben, Bouletten, alles Fleischwerk von der Art ist hierzu passend.

318. Weiße Bohnen mit Aepfeln.

Die Bohnen werden in Wasser und Salz gar gekocht, die Aepfel während der Zeit geschält, in Viertel geschnitten, die Kernhäuser herausgemacht, in einer Kasserolle ein gutes Theil Butter zergehen gelassen, alsdann da hineingethan, und nebst etwas Zucker und Wein auf mäßigem Feuer weich geschmort. Noch ehe sie ganz weich sind, muß man auch etwas kochendes

Wasser hinzugießen; denn liegen die Aepfel zu trocken in der Kasserolle, so brennen sie leicht an. Sind nun die Bohnen gut abgelaufen, so thut man sie zu den Aepfeln, bringt beides durch tüchtiges Schwenken gut unter einander, und läßt es dann noch wenige Augenblicke auf Kohlen ziehen.

319. Erbsen.

Man suche alles Unreine aus den Erbsen, wasche sie, und bringe sie mit kaltem Wasser zum Feuer. Sind sie weich, so gieße man sie ab, quetsche sie erstlich mit einer Kelle, salze sie gleich dabei, und hernach reibe man sie noch durch einen Durchschlag. Selbiger muß gleich auf die Kasserolle gesetzt werden, in welcher man die Erbsen nach dem Durchreiben wieder aufzukochen gedenkt. Indessen brate man würflich geschnittene Semmel in Butter, mache noch besonders Butter braun, in welche fein gehackte Petersilie kommt, und verziere beim Anrichten mit ersterer die Erbsen, und gebe letztere dazu herum. Wer es liebt, kann statt der Petersilie auch klein gehackte Zwiebeln zu der Butter thun, und damit braun werden lassen.

320. Linsen.

Diese werden, wie die Erbsen, eigen verlesen, im Topf gewaschen, beigesetzt und recht weich gekocht. Während dem nehme man allerlei Wurzeln, als: Sellerie-, Petersilienwurzeln ꝛc., reinige sie, schneide sie nebst etwas Borreebolle ganz fein, lasse sie mit guter Brühe kochen, rühre, wenn sie weich sind, einige Löffel in Butter geröstetes Mehl daran, thue zuletzt die wohl abgegossenen Linsen hinzu und lasse sie damit noch

etwas durchkochen, hüte sie aber vor dem Anbrennen, welches bei Linsen nur zu leicht versehen ist. Da die auf angeführte Weise bereiteten Linsen als Gemüse gegessen werden, so muß man sie ja nicht zu dünn machen, welches sich nicht schickt. Aufgebratene Blutwurst, oder sonst anderes geräuchertes Fleischwerk dazu herumgegeben, ist gar nicht verwerflich.

321. Geriebene Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden geschält, in Stücken geschnitten, gewaschen und mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht. Sind sie weich, so müssen sie ohne Verzug abgegossen werden, weil sie sonst zuviel Wasser anziehen. Dann werden sie, unter Hinzuthuung eines Stückchens Butter und des erforderlichen Salzes, mit der Kelle so lange gequetscht, bis sie ganz zähe sind. Nun erst wird etwas warme Milch hinzu gegossen, und damit durchgerührt, und dieß allmählig so lange wiederholt, bis sie angerichtet werden; hierauf wird braune Butter dazu gegeben. Sollen die Kartoffeln weniger alltäglich seyn, so reibe man Parmesan-Käse, gieße recht viel braune Butter über die angerichteten Kartoffeln, und streue dick, ganz dick, von dem geriebenen Käse darauf, setze die Schüssel alsdann in eine Tortenpfanne, oder in einen temperirten Ofen, und lasse ihr Couleur geben. So zubereitete Kartoffeln schmecken sehr gut, so wie alles Gebratene dazu, als: Bratwurst, Saucischen, Bouletten ꝛc.

322. Grüne Kartoffeln mit Rindfleisch.

Sind die Kartoffeln, nachdem sie geschält worden, in Scheiben geschnitten, so gieße man siedendes Was-

ser auf sie, und lasse solches darauf erkalten. Alsdann wird Brühe, nebst Butter, fein gehackte Petersilie, etwas Zwiebeln und Salz zum Feuer gebracht. Kocht dieses, so wird ein Löffel klar gerührtes Mehl hinzu gesetzt — welches das Zerfallen der Kartoffeln verhindert — und nachdem die Kartoffeln hineingethan. In dieser Brühe, welche nicht zu kurz seyn darf, müssen sie weich kochen. Wenn man will, so kann man die Kartoffeln auch zuvor abkochen, ihnen alsdann so heiß wie möglich die Haut abziehen, und sie nur noch einigemal in obiger Brühe aufstoßen lassen. Hierzu pflegt man gern von den sogenannten Zuckerkartoffeln zu nehmen, die gar nicht zu zerschneiden nöthig sind.

323. Saure Kartoffeln.

Man schneidet Speck, und bratet ihn nach Nr. 26. mit Zwiebeln, mischt etwas Mehl hinzu und läßt dieses gleichfalls noch damit durchbraten, gießt alsdann so viel Wasser und Weinessig hinzu, als man Sauce gebraucht, thut nachdem auch die mit den Schalen gekochten und recht heiß abgezogenen Kartoffeln dazu, und läßt beides noch ein wenig mit einander durchkochen.

324. Kartoffeln mit Mostrich.

Die mit den Schalen gekochten Kartoffeln werden abgezogen, sogleich auf die zum Anrichten bestimmte Schüssel, in runde Scheiben geschnitten, und eine Mostrichsauce nach Nr. 69. darüber angerichtet.

325. Kartoffeln mit Hering.

Zu einer Metze Kartoffeln gehören 6 Heringe und ein Pfund Butter. Die Kartoffeln werden abgekocht,

die Schale davon gemacht und in Scheiben geschnitten. Die Heringe gut ausgewässert, von den Gräten abgelöst und würflich geschnitten. Dann nimmt man eine Kasserolle, bestreicht die innere Seite recht fett mit Butter, legt alsdann eine Schicht von den geschnittenen Kartoffeln auf den Boden der Kasserolle, streuet Hering darüber und legt Butter in kleinen Portionen darauf umher; so fährt man fort, die Kartoffeln, den Hering und die Butter einzulegen, bis man damit zu Ende ist. Die oberste Schicht muß aber aus Kartoffeln bestehen. Hierauf wird die noch übrig behaltene Butter gelegt, und alsdann das Ganze in einer Tortenpfanne oder in einem mäßig heißen Ofen gebacken. Dieses Gericht wird gewiß ein Jeder gern essen. Ob man beim Einlegen noch etwas Salz dazwischen streuen müsse, muß Jeder selbst beurtheilen, weil die Butter und der Hering nicht immer gleich gesalzen sind.

326. Grüne Birnen mit Klößen.

Man schäle die Birnen ab, schneide sie in Viertel, nehme die Kernhäuser heraus und bringe sie in einer Kasserolle mit kaltem Wasser zum Feuer, thue nachdem Zucker, etwas gestoßenen Zimmt und ein Glas Wein daran, und lasse sie noch eine gute Weile kochen, denn Birnen bekommen erst nach langem Kochen das schöne rothe Ansehen. Mache Schwemmklöße nach Nr. 28. oder sollen sie weniger delikat seyn, nach Nr. 31., richte sie an, und bedecke sie mit den Birnen. Sollten die Birnen zu lange Sauce haben, so verdickt man selbige mit ½ Löffel Kartoffelmehl.

327. Backobst mit Klößen oder einem Budding.

Das Obst wird eigends nachgesehen, weil öfters

Unreinigkeiten daran haften, dann mehrere Male heiß gewaschen, und in einem Topf, der meist davon voll seyn muß, mit kaltem Wasser zeitig beigesetzt. Ist das Obst weich, so quirlt man in einem kleinen Topfe, mit etwas Wasser einige Löffel Mehl klar, thut fein gestoßenes Gewürz, desgleichen Nelken, etwas Zucker und Wein hinzu, rührt alles wohl durch einander, gießt alsdann auch noch die Brühe von dem Obste zu dieser Mischung, und läßt es damit aufkochen. Will man auch noch ein klein wenig Kirsch- oder Pflaumenmuß dazu nehmen, so ist das gar nicht übel. Hat man nun Klöße nach Nr. 31. oder einen Budding nach Nr. 378. angefertigt und man will anrichten, so legt man, wenn es ein Budding ist, diesen in die Mitte, die Birnen im Kreise herum und füllt die Sauce darüber, sind es aber Klöße, so wird es umgelehrt auf der Schüssel geordnet.

328. Verlorene Hühner oder Gänse.

Ein Huhn wird wie zu Frikassee klein geschnitten, oder nimmt man eine Gans, so muß solche in kleine Stücken zerhauen, beides aber kräftig und gut gekocht werden. Ebenfalls muß ein Pfund durchwachsener Speck beigesetzt werden. Alsdann schält man eine Metze Birnen, schneidet sie in Viertel, nimmt das Kernhaus heraus, thut sie in eine Kasserolle, gießt die Brühe von dem Huhn, oder der Gans — was man nun hat — darauf, und läßt sie darin meist weich kochen, schneidet nachmals den weich gekochten Speck in feine Stücken, thut noch 3 oder 4 Bratwürste — welche man nach Belieben auch ganz lassen kann — dazu, und thut dieß alles, nebst dem Huhn oder der

Gans, zu den Birnen, und läßt sie damit vollends weich dämpfen. Die nicht zu kurz gehaltene Brühe wird zuletzt mit 2 bis 3 Eidottern und etwas Mehl abgezogen. Dieses Gericht ist sehr zu empfehlen.

Siebenter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Fische.

329. Karpfen.

Der Karpfen wird rein abgewaschen, wenn man will auch geschuppt, gestochen und das Blut in Essig aufgefangen, dann beim Bauch aufgeschnitten, das Eingeweide behutsam herausgenommen, damit man die Galle nicht zerdrücke, hernach diese behende davon abgelöst, der Karpfen von einander gerissen, und nachdem die beiden Hälften in mittelmäßige Stücken geschnitten. Hat man alles dieses befolgt, so thue man in eine Kasserolle oder Kessel: Salz, in Scheiben geschnittene Zwiebeln, gequetschtes englisches Gewürz und Nelken, Citronenscheiben und einige wenige Lorbeerblätter, lege hierauf den Fisch folgendermaßen: erst die Stücken des Kopfs, dann das Eingeweide und zuletzt die anderen Stücken; gieße halb braun, halb weiß Bier dazu, so viel, daß es mit dem Fische gleich steht und setze die Kasserolle nunmehro auf ein rasches Feuer. Wenn die Brühe des Fisches die größten Wellen schlägt, thut man Butter dazu, läßt ihn damit durchkochen und gießt zuletzt noch das in Essig aufgefangene Blut,

zu welchem man noch etwas Zucker thut, hinzu, wodurch die Sauce sämig wird. Während des Kochens muß man öfters den Fisch vom Feuer nehmen, die Kasserolle ein wenig schräg halten, einen Löffel nehmen und damit immer von der Sauce über den Fisch füllen, so wird er gut.

330. Karpfen mit rothem Wein.

Ist man mit dem Karpfen nach Nr. 329. verfahren, so thut man ihn nebst Salz, geschnittenen Zwiebeln, gequetschtem Gewürz und Nelken, Citronenscheiben und Lorbeerblättern in eine Kasserolle, gießt etwas Weißbier und übrigens rothen Wein hinzu, so viel, daß er gerade damit bedeckt ist, und läßt ihn so kochen. Hat er ausgeschäumt, so kommt sogleich die Butter daran, und damit er einen schönen Glanz bekomme, so thue man mit dem Blute zugleich ein Stück recht feinen Zucker hinzu, und läßt ihn damit nun vollends einkochen. Die Sauce muß hübsch sämig und derselben weder zu viel, noch zu wenig seyn, welches überhaupt eine Regel für jeden Saucen-Fisch ist.

331. Blau gesottener Karpfen.

Der Karpfen wird gerissen, in Stücken geschnitten, alles Blut sauber abgewaschen, und ein Stück bei dem andern in eine große flache Schüssel gelegt. Nunmehr bringe man recht scharfen Weinessig zum Sieden, und im vollen Kochen gießt man ihn über den Fisch, doch wohl gemerkt, daß jedes Stück damit befeuchtet wird, und deckt dann geschwind eine andere Schüssel darüber. Ist der Karpfen auf diese Weise angeblauet, so thut man ihn, nebst Salz, Zwiebeln

und Gewürz in einen Kessel, bringt ihn mit siedendem Wasser zum Feuer und läßt ihn so gar kochen, richtet ihn an, bedeckt ihn nochmals mit einer Schüssel, wodurch er noch blauer wird, und giebt eine kalte Sauce von geriebenem Meerrettig, Weinessig und Zucker dabei.

332. Farcirte Karpfen.

Man schuppe den Karpfen, schneide ihn den Rükken entlang auf, löse die Haut, jedoch ohne sie zu verletzen, von beiden Seiten los, schneide das Fleisch dicht am Kopfe und an der entgegengesetzten Seite ab, so daß Kopf und Schwanz an der Haut hängen bleiben, und nehme sodann das Mitteltheil heraus, woraus folgender Farc bereitet wird: Man mache sorgfältig alle Gräten aus dem Fischfleische, hacke selbiges ganz fein, rühre ¼ Pfund Butter zu Sahne, schlage 4 Eier dazu, thue noch ein eingeweichtes und wiederum ausgedrücktes Milchbrod, nebst etwas gehackten Chalotten und Citronenschale, ein wenig Salz und geriebener Semmel hinzu, arbeite alles erst fleißig durch einander, und dann nehme man erst das gehackte Karpfenfleisch mit zu der Masse, und fahre fort, alles tüchtig unter einander zu rühren. Ist die Farce zu fest geworden, so kann man sie mit etwas Milch wieder nachgebender machen, fülle hierauf die Karpfenhaut mit dieser Farce, sehe aber darauf, daß die Gestalt eines natürlichen Karpfen auch wieder herauskomme, nähe die Haut zu und lege dann diesen Afterkarpfen in eine Pfanne, worin aber, zur Vermeidung des Ansetzens, eine kleine Röste von Holz zuvor gelegt worden ist, gebe ihm oben und unten gehörig Butter, bestreue ihn stark mit

Parmesankäse und lasse ihn so backen. Kurz vor dem Anrichten werden einige Löffel kochendes Wasser in die Pfanne gegossen, und bei dem Anrichten selbst muß man nicht vergessen, die Faden wieder auszuziehen, mit welchen man die Haut zusammengenähet hatte. Hierzu am schicklichsten sind die Saucen nach Nr. 57. und 58. Ist der Karpfen ein milchner gewesen, so kann man die Milch, eben so das Fleisch vom Bündel, mit zu der Farce gebrauchen.

333. Marinirter Karpfen.

Man schuppe den Karpfen, kerbe ihn schräg ein, schlitze ihm den Bauch auf, nehme das Eingeweide heraus, sondere die Galle davon ab, ziehe den Darm heraus und lege es, nachdem die Bauchhöhlung des Karpfen tüchtig mit Salz ausgerieben worden, wieder an seine alte Stelle. Hierauf reibe man auch den Karpfen äußerlich mit Salz, lasse ihn so etwas stehen, trockne ihn hernach ab, bestreiche ihn ganz und gar mit Butter, lege ihn auf einen langen Rost, und mache, daß er von allen Seiten schön gelbbraun werde. Man hüte sich aber, ihm zu viel Glut zu geben, denn es kommt nicht allein darauf an, daß er die Couleur erhält, sondern er muß auch durch und durch gar werden, und dieß verfehlt man öfters, wenn man ihn gleich anfänglich zu großer Hitze aussetzt. Ist der Karpfen gut, so lege man ihn in eine Bratpfanne, und gieße, mit Gewürz, Zwiebeln, Citronenschale und Lorbeerblättern abgekochten, und wieder abgekühlten Weinessig darüber. Wenn er einige Tage in dem Essig gelegen hat, so kann er recht gut verspeiset werden.

334. Gebratener Karpfen.

Hierzu nimmt man am liebsten einen recht großen Karpfen, schuppt ihn, nimmt das Eingeweide heraus, reibt ihn mit Salz aus, legt in eine Bratpfanne einen Holzrost, oder in Ermangelung dessen, einige Stäbchen, aber ja nicht von Fichtenholz, und den Karpfen darauf. Hat man Salz, Butter, etwas Wasser oder ein Glas Wein daran gethan, so läßt man ihn braten, und unter fleißigem Begießen und verschiedentlichem Umwenden schön gelbbraun werden. Macht man eine Sauce nach Nr. 57. oder 76. dazu, so kann man das Fleisch von den Eingeweiden, und die Milch, wenn beides zuvor in kleine Stücken geschnitten worden, mit daran thun. Ein Theil der Sauce wird beim Anrichten über den Fisch gethan, und die übrige in einer Sauciere dabei herum gegeben.

335. Gebratene Karpfen auf andere Art.

Wenn der Karpfen geschuppt, gerissen und gewaschen ist, so wird er in mittelmäßige Stücke geschnitten, mit Salz bestreut, und damit ein Weilchen stehen gelassen. Nachher werden sämmtliche Stücke mit einem reinen Tuche abgetrocknet, in Mehl gewälzt und in Butter gelbbraun gebraten. Das Feuer muß nur schwach seyn, sonst bekommen sie leicht eine harte Kruste und inwendig bleiben sie doch roh. Hierzu wird eine Kapern-Sauce verfertigt, nach Nr. 66., woran man allenfalls auch noch Austern thun kann, wenn man sie hat.

336. Zander.

Wünscht man den Zander ganz zu kochen, so

schuppt man ihn gut, wäscht ihn rein, und legt ihn ganz in einen solchen Fischkessel, welcher einen Einsatz von Blech hat, womit man ihn bei dem Anrichten bequem heraus heben kann, thut Salz, Gewürz, Lorbeerblätter und eine Zwiebel mit hinzu, und gießt so viel Wasser darauf, daß es wohl zwei Finger breit über dem Fisch steht. Auf raschem Feuer läßt man ihn nun gar kochen — wie dieß überhaupt bei allen Fischen geschehen muß — gießt dann etwas kaltes Wasser hinzu — was man den Fisch schrecken nennt — dadurch erhält er die Eigenschaft, daß sich sein Fleisch ordentlich blätterweise von den Gräten nehmen läßt, und richtet ihn, wenn er vom Feuer noch einige Augenblicke in seiner Brühe gestanden hat, an. Hierbei muß man aber behutsam seyn, den Einsatz mit Bedacht aus dem Kessel nehmen, das Wasser rein ablaufen lassen, und den Fisch alsdann von dem Einsatz ganz sacht auf die Schüssel gleiten lassen. Der Zander wird mit gehackten Eiern bestreut, und geschmolzene Butter, nebst Mostrich dazu herumgegeben. Ein großer Zander muß beinahe eine Stunde kochen.

337. Zander mit holländischer Sauce.

Man schuppe den Zander, schneide ihn rund ab in Stücken, wasche ihn und koche ihn in einer ganz gewöhnlichen Kasserolle, nach Art des vorigen, vergesse auch nicht, ihn noch einige Augenblicke in seiner Brühe zu lassen, nachdem man ihn geschreckt hat, mache man eine holländische Sauce nach Nr. 54. oder eine Mostrichsauce nach Nr. 62. dazu, richte ihn an und gebe diese darüber. Sollte bei dem Anrichten etwas Fisch-

brühe mit auf die Schüssel gekommen seyn, so muß man selbige erst wieder rein abgießen, ehe man die Sauce darauf thut.

338. Blau gekochter Hecht mit Meerrettig.

Hierzu kann man ganz nach Belieben, große oder kleine Hechte nehmen, sie ganz lassen oder zerschneiden, das ist einerlei, sie werden geschuppt, rein gewaschen, dann nach Nr. 331. wie der Karpfen eingeblaut und nachdem scharf gesalzen, mit Zwiebeln, ganzem Gewürz und mit kochendem Wasser zum Feuer gebracht; wollte man ihn kalt aufsetzen, so würde das Blaue wieder vergehen. Ist er gar, so gießt man ebenfalls etwas kaltes Wasser hinzu, nimmt ihn vom Feuer, und läßt ihn so noch einige Augenblicke stehen, ehe man ihn anrichtet, welches Verfahren, im allgemeinen, bei allen Fischen zu beobachten ist, die in Wasser und Salz bloß abgekocht werden. Hat man ihn angerichtet, so bestreuet man ihn mit geriebenem Meerrettig und gießt braun gemachte Butter besonders dazu. Für den Liebhaber können auch rein gewaschene Korinthen, mit dem Meerrettig vermengt, auf den Fisch gethan werden.

339. Hecht mit beliebiger Sauce.

Man koche den Hecht nach Nr. 338. ab, aber blaue ihn nicht, richte ihn an, und gebe eine Mostrichsauce nach Nr. 62, oder eine Holländische nach Nr. 54. darüber. Auch kann man noch folgende Veränderungen mit den Saucen treffen, als: 1) mit einer braunen oder weißen Sardellensauce nach Nr. 57. u. 58., 2) einer Kapernsauce nach Nr. 66., 3) einer

Petersiliensauce nach Nr. 73., und 4) einer Heringssauce nach Nr. 78.

340. Schüssel-Hecht.

Man schuppe, reiße, schneide und wasche den Hecht gut, setze eine tiefe zinnerne Schüssel auf Kohlen, lasse darin ein recht gutes Stück Butter zergehen, rühre dazu eine gute Portion recht fein gehackter Sardellen, etwas gehackte Chalotten, recht viel Citronensaft, und nach Verhältniß des Fleisches, Salz, lege alsdann den Fisch Stück bei Stück in die Schüssel, mit der Hautseite zuerst auf den Boden der Schüssel, gieße, wenn der Hecht sehr groß und stark ist, etwas weniges kaltes Wasser, in der Regel aber gar nichts darauf, thue noch einige Citronenscheiben hinzu, bedecke die Schüssel mit einer wohlpassenden Stürze, und lasse den Fisch so dämpfen. Hat man ihn umgewendet, so drücke man abermals Citronensaft darüber, streue auch wohl, wenn es nöthig seyn sollte, welches der Beurtheilung eines Jeden überlassen bleiben muß, noch etwas Salz darauf, begieße ihn öfters, und lasse ihn so gar werden, thue zuletzt etwas geriebene Semmel, zur Sämigmachung der Sauce, daran, setze die Schüssel, auf welcher er bereitet worden, auf eine andere und trage ihn so auf. — Auf ein Pfund Fisch kann man recht gut 4 Loth Butter rechnen.

341. Hecht mit langer Petersilie und Klößen.

Man nehme recht viel gut verlesene und gewaschene Petersilie, thue sie in eine Kasserolle, streue Salz darüber, thue einige abgehäutete Zwiebeln hinzu, lege dann den gut zubereiteten Fisch darauf, streue oben

oben über Salz, gieße nunmehro so viel Wasser auf, daß der Fisch damit ganz bedeckt ist, und bringe ihn so zum Feuer. Ist er gut geschäumt und mehreremale übergewellt, so gieße man etwas Wasser ab, und lasse nur so viel darauf, als man zur Sauce benöthigt zu seyn glaubt, thue ein gutes Stück Butter an, decke sie fest zu, und lasse sie so gar werden. Unterdessen reibe man Butter zu Sahne, rühre 2 Eier, die fein gehackte Hechtleber und für 3 Pf. geriebene Semmel dazu, forme daraus kleine Klößchen, koche dann selbige apart in der früher abgegossenen Fleischbrühe, thue sie, wenn sie gar sind, mit zu den Fischen, und lasse beides noch ein kleines Weilchen auf Kohlen ziehen. Sollte die Sauce zu dünn seyn, so kann man einen halben Löffel Kartoffelmehl daran rühren und dann sogleich anrichten.

342. Gebratener Hecht.

Am liebsten nimmt man hierzu mittel, oder noch besser, kleine Hechte, schuppt sie, nimmt sie aus, reißt sie, schneidet die beiden Hälften nochmals in der Mitte durch, wäscht sie sauber, legt sie in eine Schüssel, besprengt sie mit Salz, und läßt sie ein wenig durchziehen. Sollen sie gebraten werden, so trocknet man jedes Stück mit einem reinen Tuche ab, wälzt es in mit Salz und Pfeffer vermischtem Mehl, läßt Butter in einer Pfanne braun werden, thut sie dann hinein, bestreut sie noch mit Salz und läßt sie so, auf schwachem Feuer, schön gelbbraun werden. Es ist nothwendig, gleich die gehörige Quantität Butter zu nehmen, denn wollte man nachthun, so würde der Fisch nicht braun werden. Um selbigen bei dem Anrichten

artig verzieren zu können, so nehme man noch gut verlesene und gewaschene Petersilie, werfe sie zu dem Fisch in die heiße Butter und lasse sie etwas braten, aber nicht zu lange, sonst verliert sie ihre Farbe, welches nicht seyn muß.

343. Hecht mit weißen Rüben.

Der Hecht wird auf schon oft erwähnte Art in Wasser abgekocht, die Rüben nach Nr. 293. zubereitet, dann der Fisch auf einer Schüssel angerichtet, die Rüben darüber gethan, mit Muskatenblumen bestreut, und noch so ein Viertelstündchen, auf einer Kohlensorge über Kohlen, ziehen gelassen.

343 a. Hecht mit Sauce.

Der Hecht wird in Stücken geschnitten; man läßt in einer Kasserolle ein gut Stück Butter recht aufkröschen, trocknet den Fisch rein ab, thut ihn zur Butter und läßt es so etwas durchkröschen, dann gießt man Rindfleischbrühe an, daß der Fisch bedeckt ist, und läßt es nebst Citronenscheiben, Sardellen, Champignons und etwas Chalotten kochen; eine Viertelstunde vor dem Anrichten kann man Klöße von Fisch, Kälbermilch und Krebsschwänze dazu thun und es mit Eiern abquirlen.

344. Farcirter Hecht mit einer Sauce.

Nimm einen recht großen Hecht, schuppe und wasche selbigen rein, schneide den Rücken entlang die Haut auf, löse sie behende von beiden Seiten, daß sie nicht verletzt werde, schneide an Kopf und Schwanz das Fleisch mit der Gräte rund weg, daß beides an der Haut hängen bleibt, nimm den mittleren Theil heraus und verfertige folgende Farce davon: man suche alle

Gräten sorgfältig aus dem Fleische, hacke es sammt der Leber ganz fein, reibe alsdann Butter zu Sahne, rühre 5 bis 6 Eier, etwas gehackte Chalotten und Citronenschale nebst dem gehackten Fleische dazu; ist die Farce, die auch etwas Salz haben muß, etwa zu fest, so verdünne man sie mit ein wenig Milch; ist sie hingegen aber noch nicht dick genug, so mische man noch einige Eier und etwas geriebene Semmel darunter, fülle alsdann den ausgebalgten Hecht mit dieser Masse an, nähe ihn zu, bestreiche ihn über und über mit Butter, bestreue ihn mit geriebener Semmel, lege ihn in eine Pfanne, thue Butter und Salz und ein ganz klein wenig Wasser hinzu, und lasse ihn so, unter fleißigem Begießen, erst auf einer und dann auf der andern Seite, in einem mäßig geheitzten Ofen, braun werden. Wenn er angerichtet wird, begieße man ihn mit seiner eigenen Sauce, gebe aber noch eine andere nach Nr. 58. oder 66. dazu herum. Will man den Hecht nicht farciren, so giebt es auch schon eine gute Schüssel, wenn man ihn bloß fein spickt, dann nach vorher beschriebener Art bratet, und mit einer der angezeigten Saucen verspeiset.

345. Aal.

Sind die Aale groß, so müssen sie erst abgezogen werden, welches folgendermaßen geschieht. Man schneide um den Kopf herum die Haut ein, ziehe mit Hülfe einer Packnadel einen Bindfaden durch den Kopf, schürze eine Schleife und hänge den Aal daran auf. Löse mit einem Messer erst soviel von der Haut ab, daß man sie fassen kann und ziehe sie alsdann vollends ab, welches sehr geschwind geht, nehme ihn nunmehro

erst aus, wasche und schneibe ihn in Stücken. Sind die Aale aber gewöhnlich und klein, so werden sie statt des Abziehens tüchtig mit Salz abgerieben. Hierauf thue man Salz, einige Zwiebeln, etwas Salbey und ungestoßenen Pfeffer in eine Kasserolle, lege den Aal hinein, gieße bis zum Ueberstehen Wasser darauf, und bringe ihn zum Feuer. Von allen Fischen muß der Aal fast am längsten kochen. Ist er gar, so nehme man ihn aus der Kasserolle, thue ihn in einen angemessenen Topf, gieße die Brühe darüber, decke ihn fest zu, und lasse ihn so noch ungefähr ein Viertelstündchen vor dem Anrichten ziehen. Man giebt gern Gurken- oder andern Salat, und Essig nebst gehackter Petersilie dazu.

346. Aal in Bier gekocht.

Der Aal wird ganz nach vorhergegangener Nr. 345. präparirt, sodann in eine Kasserolle oder Kessel, Salz, Zwiebeln, gequetschtes Gewürz und Lorbeerblätter gethan, der Aal darauf gelegt, soviel Weißbier aufgegossen, daß derselbe damit bedeckt ist, und so auf ein rasches Feuer gebracht, und verdeckt gar gekocht, wenn man, nachdem er geschäumt worden, erst noch ein gutes Stück Butter hinzugethan hat. Die Sauce wird mit ein wenig Kartoffelmehl verdickt, und die Kasserolle häufig gerüttelt, weil der Aal überaus leicht anbrennt.

347. Eine Galantine von Aal.

Hierzu macht man sich gern den Tag zuvor ein Präparat von ½ Pfund Hirschhorn, etlichen klein gehauenen Kälberfüßen und einem Loth wohlgeklopfter Hausenblase; das weitere Verfahren damit findet man

unter der Rubrik: Von den Gelées, Nr. 449. Dann nehme man zwei bis drei starke Aale, ziehe sie nach Nr. 345. ab und koche sie mit Salz, Lorbeerblättern, Zwiebeln, Salbey, ganzem Gewürz und Citronenschale in Bier-essig bloß ab, sorge aber dafür, daß sie nicht zu weich werden, und die Stücke etwa zerfallen; breche einem Schock abgekochten Krebsen die Schwänze aus und ziehe die Faden aus selbigen; nehme hierauf eine Mehlspeisenform, lege in derselben von Esdrajon eine zierliche Guirlande, und in der Mitte dieses Kranzes nach Willkühr, aber mit Geschmack, fein ausgehackte Citronenscheiben, abgezogene Mandeln, kleingeschnittene Pistazien und einen Theil der ausgebrochenen Krebs-schwänze. Nachdem ordne man den Aal in der Form und lege in die Lücken, welche er läßt, und vorzüglich an den Seiten herum, von zuvorbenannten Ingre-dienzien. Gieße nun zu dem, am vorigen Tage be-reiteten, sogenannten Satze, nebst einem Quart Wein, etwas von der Brühe des Aals, verhindere aber, daß von dem Fette nichts mit hinzu komme, thue den Saft einer Citrone, so wie ihre Schale dazu, und lasse al-les mit einander, doch nicht zu lange kochen. Will man den Gelée nun abklären, so nehme man das Weiße von drei Eiern, und auch die in Stückchen zer-drückte Schale, thue beides in eine Schüssel oder an-deres Geschirr und peitsche es zu Schaum. Ist der Gelée in vollem Kochen, so schütte man den geschla-genen Eier-Schnee hinein, ziehe mit einem Löffel sel-bigen immer in die Höhe, bis der Schaum sich ganz verkocht hat, nehme ihn dann vom Feuer, gieße eine Tasse kaltes Wasser hinzu, lasse ihn damit noch ein

Weckchen stehen, und schütte ihn dann in den Geléebeutel, lasse ihn hier so oft durchlaufen, bis er völlig klar ist, und gieße ihn dann über den Aal. Soll er, nachdem er erst gänzlich erkaltet seyn muß, aus der Form gebracht werden, so decke man eine Schüssel auf diese, kehre sie um, beschlage sie einen Augenblick mit einem, in kochendem Wasser heiß gemachten Tuche, und ziehe sie dann sacht von dem Gelée ab. Die Schüssel, auf welcher der Gelée angerichtet worden, kann noch, zu mehrerer Verzierung, mit Petersilie und Krebsschwänzen belegt werden.

347 a. Aal mit Hering zu kochen.

Zu jedem Aal einen Hering, selbigen in 4 Stükken gerissen, die Gräten ausgenommen, ein Stück Hering, Pfeffer, engl. Gewürz und ein Lorbeerblatt auf den Boden eines neuen Topfes gethan, dann werden Stücke Aal darauf gethan, dann wieder Hering, Gewürz und eine Zwiebel mit 6 Nelken gespickt, wieder Aal und etwas Salbey, dann gießt man den Topf voll Wasser, wenn es zu kochen anfängt, gießt man es rein ab, und Weißbier darauf, nebst einem Stückchen Butter, wie eine Wallnuß groß, und kocht ihn zwei Stunden, sollte er nicht genug einkochen, nimmt man den Deckel ab.

348. Nackte Barse.

Hierzu mache man nach Nr. 347. ebenfalls erst einen Satz. Dann nehme man recht große Barse, lasse sie ungeschuppt, wasche sie, schneide sie einmal durch, und bringe sie in einer Kasserolle, nebst Salz, Zwiebeln, Lorbeerblättern, ganzem Gewürz und Wasser

zum Feuer, schäume sie rein, und lasse sie gar kochen. Wenn sie gar sind, so thue man sie auf eine Schüssel, nehme ihnen Haut und Floßfedern recht behende ab, daß man sie nicht dabei zerbreche, und lasse sie so abgezogen nun völlig erkalten. Hierauf nehme man eine Mehlspeisenform, schmücke sie nach Nr. 374. so schön aus wie möglich, nehme auch noch die rothen Floßfederchen zu Hülfe, und lege dann die Barse hinein. Den Satz schütte man nachdem in eine Kasserolle, gebe ihm einen Zusatz von ¾ Quart Wein, ¼ Quart Essig, Citronensaft und ihrer Schale, lasse ihn so einige Zeit kochen, und klarisicire und behandle ihn alsdann bis zum Anrichten nach Nr. 347.

349. Karpfen in Gelée.

Der Karpfen wird geschuppt, ausgenommen, in- und auswendig gut gewaschen, mit Salz besprengt und so etwas stehen gelassen, dann trockne man ihn ab, schlage ihn in ein feines, in Essig eingetauchtes Tuch ein und koche ihn in demselben, in einem Fischkessel, nebst Salz, Zwiebeln, Gewürz und Lorbeerblättern; ist er gar — jedoch nicht zum Zerfallen weich — so thue man ihn in eine längliche Form, oder auch sonst in ein anderes tiefes, dazu passendes Geschirr; nehme jetzt den am Tage zuvor bereiteten Satz, schütte ihn, nebst ¾ Quart Rheinwein und einem Viertel-Quart Essig, auch den Saft und die Schale einer Citrone, in eine Kasserolle, lasse ihn damit gut durchkochen, und verfahre dann ferner, vom Abklären bis zum Serviren, ganz nach Nr. 347.

350. Fische mit Bier.

Hierzu kann man mehrere Arten Fische unter ein-

ander nehmen. Sie werden geschuppt, ausgenommen, nach Maaßgabe ihrer Größe in Stücken geschnitten oder auch ganz gelassen, sodann in einer Kasserole mit Salz, Zwiebeln, Gewürz, Lorbeerblättern, Citronenschnitten und Weißbier zum Feuer gebracht. Das Bier darf aber den Fisch kaum bedecken. Nachdem sie gut übergewellt sind, thue man Butter und etwas Zucker daran, und lasse sie so sacht einkochen. Ist es nöthig, so rühre man zuletzt noch ½ Löffel Kartoffelmehl zu der Sauce, richte sie dann aber auch sogleich an, weil sie sonst leicht anbrennen.

351. Fische mit Wurzeln.

Man nehme Petersilienwurzeln, Sellerie, Pastinaken und etwas Zuckerwurzeln, reinige sie sämmtlich und schneide sie in feine, längliche Stücken, setze sie sodann in einer Kasserolle mit Butter, Zucker, Salz und siedendem Wasser auf, und lasse sie bei mäßigem Feuer ganz sacht schmoren; sind sie gehörig weich, so thue man gehackte Petersilie, geriebene Semmel und etwas gestoßene Muskatenblumen daran und lasse sie damit noch ein wenig durchziehen. Die Fische, welches Hechte und Barse, auch Zander seyn dürfen, werden indessen in Wasser und Salz abgekocht, dann angerichtet, die Wurzeln darüber gethan, geriebene Semmel aufgestreut, und so zur Tafel getragen.

352. Fische mit Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden ganz nach Nr. 322. zubereitet, die Fische in Wasser und Salz abgekocht, und dann erstere darüber angerichtet.

353. Schleihe mit Dille und Milch.

Reibe die Schleihe zuerst tüchtig mit Salz ab,

schuppe sie dann, nimm sie aus, schneide sie in Stük-
ken, wasche sie mehrmals gut ab, koche sie dann in
Wasser und Salz und mache folgende Sauce dazu:
man lasse Milch kochend werden, thue sodann eine
Hand voll fein gehackte Dille, nebst einem Stück Butter
hinzu, und lasse es damit kochen, quirle dann das
Gelbe von drei Eiern, einige Messerspitzen Salz, und
einen starken Löffel Mehl zusammen in kalter Milch
ein, gieße dieß zu der kochenden, und lasse es, unter
beständigem Rühren, noch einigemal damit aufwallen,
richte diese Sauce über die Schleihe an, und streue
allenfalls noch etwas Muskatenblumen darüber.

354. Schleihe mit langer Petersilie.

Wenn der Schleih nach Nr. 353. abgeschleimt
und zugemacht ist, so nehme man in großer Portion
wohl verlesene und gewaschene Petersilie, thue sie nebst
abgezogenen Zwiebeln und Salz in eine Kasserolle, lege
die Fische darauf und bringe sie mit kaltem Wasser
zum Feuer. Sind sie abgeschäumt, so gieße man so
viel Wasser wieder davon ab, daß nur gerade hinrei-
chend zur Sauce darauf bleibt, thue reichlich Butter
daran, und lasse sie so gut verdeckt gar kochen. Sollte
die Sauce etwa zu dünn seyn, so darf man nur et-
was Kartoffelmehl hinzu rühren. Auf diese Art schmek-
ken die Schleihe vorzüglich gut. Auch kann man sie
noch mit Bier nach Nr. 350. zubereiten, und Kartof-
feln oder Salat dazu geben.

355. Stinte mit saurer Sauce.

Man nehme große Stinte, die noch recht frisches
Leben haben, suche sie aus, weil zuweilen sich Stecker-

linge mit darunter befinden, wasche sie rein, werfe sie in einen Kessel und setze sie mit vielem Salz, Zwiebeln und Wasser auf. Sind sie gut, so gieße man sie ab, lasse sie erst etwas ablaufen, und thue sie alsdann in eine nach Nr. 59. angefertigte Specksauce und richte sie an, wenn sie mit der Sauce noch einen Sud gethan haben; recht scharfen und auch fast lauter Essig nehme man aber zu der Sauce, da die Stinte an sich weichliche und ungesunde Fische sind.

356. Stinte mit weißsaurer Sauce.

Man verfahre mit den Stinten ganz nach vorhergegangener Nr. 355., mache dann nach Nr. 60. eine weiße Kümmelsauce dazu, thue beides zusammen, lasse es ebenfalls noch mit einander aufkochen, und richte dann an. Aus dem schon vorher angeführten Grunde muß auch diese Sauce saurer wie gewöhnlich gemacht werden.

357. Stinte mit einer russischen oder kalten englischen Sauce.

Die Stinte werden auf schon bekannte Weise gekocht, dann reibe man Meerrettig, und auf eine mittelmäßige Portion davon, zwei auch wohl drei Aepfel von recht süßer Art, mische ferner Zucker und Essig hinzu, rühre es gut durch einander, und gebe es zu den Stinten. Nicht minder schön schmeckt die nach Nr. 99. zuzubereitende kalte englische Sauce dazu.

358. Gebackene Stinte.

Recht großen ausgesuchten Stinten giebt man hiezu den Vorzug. Man wasche sie, lasse sie erst im

Durchschlag etwas ablaufen, thue sie darnach auf ein ausgebreitetes Tuch und trockne sie mit einem andern gut ab. Hierauf wälze man sie in Mehl, welches zuvor mit etwas Salz und Pfeffer angemengt worden, und lasse sie in aufgekröschter Butter schön gelbbraun backen, hüte sich aber, sie in der Pfanne auf einander zu legen, weil sie sonst bestimmt nicht recht ansehnlich werden. Die beste Art sie zu braten ist die: daß man sie auf Stricknadeln spießt; man bohrt nämlich einen Stint nach dem andern die Stricknadel durch den Kopf, und sind sie nun so aufgereihet, so taucht man sie sämmtlich in eine Glaire von Eiern, Mehl und etwas Salz zusammen gerührt, und läßt sie dann ausbacken. Bedarf man einer starken Portion Stinte, so muß man die fertigen von den Stricknadeln streifen, wieder andere darauf stecken und dieß so oft wiederhohlen, bis man genug hat. Zur Verzierung des Sauerkohls gebraucht man diese Art Stinte sehr häufig.

359. Barse mit langer Petersilie.

Nachdem die Barse geschuppt, ausgenommen, in Stücken geschnitten und gewaschen worden sind, ist ihre weitere Zubereitung mit der der Schleihe nach Nr. 353. ganz gleich. Bei dem Anrichten wird immer zwischen jedes Stückchen Fisch etwas von der Petersilie gelegt, welches die Schüssel recht gefällig aufputzt.

360. Kalte Barse.

Die Barse werden in Wasser und Salz mit einigen Zwiebeln und etwas ganzem Gewürz abgekocht, recht zierlich angerichtet, von der Brühe etwas darüber gefüllt, welche, wenn sie erstarrt ist, auch zu einem

Gallert wird und dann mit einer englischen Sauce nach Nr. 99. zur Tafel gegeben.

361. Blei mit Bier.

Ist es ein frischer Blei, so muß man ihn stechen und das Blut in Essig auffangen; bei Eis=Bleien, wo dieß nicht Statt findet, hat man ihn bloß zu schuppen, zu waschen, auszunehmen, zu reißen und in Stücken zu schneiden. Die fernere Behandlung ist von beiden Arten ganz gleich, nämlich nach Nr. 329., wie die der Karpfen, außer, wer es lieben sollte, könnte auch noch ein wenig gestoßenen Pfeffer zu der Sauce mischen, hierzu giebt man gewöhnlich Meerrettig mit Essig.

362. Blau gesottener Blei mit Meerrettig.

Der Blei wird ganz nach voriger Nummer zubereitet, nur mit dem Unterschiede, daß alles Blut von den Stücken rein abgewaschen wird, und alsdann ebenfalls genau nach der 330sten Vorschrift eingebläut und abgesotten. Am schicklichsten ist auch hierzu der mit Essig angerührte Meerrettig.

363. Klippfisch.

Schneide den Klippfisch in Stücken, lege ihn 24 Stunden vor der Zeit, da er gebraucht werden soll, in kaltes Wasser, gieße dieses von Zeit zu Zeit ab und frisches wieder darauf. Ist er nunmehr recht weiß ausgewässert, so beputze man ihn von allen Seiten, schneide alles Braune eigen hinweg, und setze ihn in einem Topf mit kaltem Wasser zum Feuer und lasse ihn hiermit ziehen, dann kochen, so daß man nur gerade eine Bewegung des Wassers gewahr werden kann, alsdann kann man versichert seyn, daß er hoch auf-

läuft, und ganz blättrig wird. Hat man ihn abgegossen, so kann er mit einer dicken Buttersauce nach Nr. 69. oder mit einer Petersiliensauce nach Nr. 73. gespeiset werden. Klein gepflückt und zu geschmorten Schoten oder weißen Rüben gemengt, schmeckt er auch gar nicht übel.

364. Stockfisch.

Größtentheils wird der Stockfisch schon gewässert gekauft; ist dieses aber noch nicht der Fall, so nehme man ihn, trenne die Floßfedern davon, schneide die Kinnladenknochen heraus, und klopfe ihn recht derb, besprenge ihn aber zuvor mit Wasser, weil er sonst abzuspringen pflegt. Hierauf versetze man reines Brunnen- mit etwas Kalkwasser, thue ihn hinein, und lasse ihn darin zwei Tage liegen, gebe ihm in dieser Zeit öfters frisches Wasser, aber nie ohne Zusatz von Kalkwasser. Am zweiten Tage nehme man ihn heraus, klopfe ihn abermals, und wässere ihn dann, wie zuvor, noch zwei Tage ein; den fünften erhält er aber bloß reines Wasser ohne Beimischung, und den darauf folgenden Tag, wo man ihn gewiß trefflich weiß und aufgelaufen finden wird, ist er endlich in der Beschaffenheit, um gekocht werden zu können. Man lege ihn alsdann auf ein Küchenbret, schuppe ihn sauber, wende ihn um, mache, ohne die Haut dabei zu verletzen, alles Fleisch rein davon ab, lege ein nasses Tuch in einen Durchschlag, die Haut darauf, suche dann alle Gräten aus dem Fisch, thue ihn in die Haut, binde das Tuch wie zu einem Budding zusammen, setze ihn dann mit kaltem Wasser bei, und lasse ihn bei einem nur ganz gemächlichen Feuer so lange ziehen, bis er zu schäu-

men aufgehört hat, alsdann ist er gut, und kann also mit einer dicken Buttersauce nach Nr. 69., welche aber apart dazu herum geg ben wird, verspeiset werden.

Angerichtet wird er wie ein Budding, auch nehme man es sich noch zur Regel, beim Kochen ja kein Salz zu dem Fisch zu thun, er würde sich darnach völlig auflösen und unbrauchbar werden; wenn er angerichtet ist, kann man etwas darüber streuen.

365. Schnepeln mit weißen Rüben.

Man schneide die Schnepeln in dreifingerbreite Stücken, lasse sie eine Nacht wässern, setze sie dann mit kaltem Wasser bei, lasse sie allmählig so lange ziehen, bis sich Haut und Gräten ohne Widerstand davon ablösen lassen, und richte dann die nach Nr. 293. zubereiteten Rüben darüber an; ehe dieß geschieht, kann man allenfalls noch etwas Pfeffer über die Schnepeln streuen.

366. Schellfisch.

Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen, in Stücken geschnitten, oder nach Gefallen auch ganz gelassen, mit wenigem Salz abgekocht und mit klarer brauner Butter, abgekochten und abgezogenen Zuckerkartoffeln servirt. Werden die Kartoffeln, nachdem sie schon abgeschält sind, noch einige Zeit in kochendes Salzwasser gethan, so wird man sie zum Schellfisch alsdann gewiß noch vortrefflicher finden.

367. Frischer Lachs.

Den Lachs muß man am Rücken der Länge nach aufreißen, das Rückgrat heraus schneiden, das Eingeweide heraus nehmen, ihn dann vollends aus einander, und jede Hälfte besonders in Stücken schneiden, nach-

dem wohl abwaschen und ein Paar Stunden kalt wässern lassen, dann bringt man ihn mit Wasser, Salz, Weinessig, ganzem Pfeffer, Zwiebeln und Lorbeerblättern zum Feuer, und giebt, wenn man ihn anrichtet, gehackte Petersilie und Essig, oder eine englische Sauce nach Nr. 99. dazu.

368. Neunaugen oder Bricken.

Vor allen Dingen müssen die Neunaugen recht lebendig seyn, dann thut man sie in ein Behältniß mit Salz und läßt sie sich darin reinigen und todtlaufen. Haben sie mit dem Salzwasser noch ein Weilchen gestanden, so trockne man sie ab, lasse sie auf einem Rost braten, lege sie dann in einen steinernen Topf, mit dazwischen gestreuten Nelken, Pfeffer und Lorbeerblättern, und gieße alsdann so viel Essig darauf, daß er überstehe.

369. Marinirte Heringe.

Die Heringe müssen 24 Stunden wässern, indessen aber öfters frisches Wasser erhalten, dann werden sie gehäutet, die Milch oder der Roggen herausgenommen, die Heringe selbst aber in Töpfe oder Gläser eingeschichtet und mit Gewürz und einigen Zwiebeln abgekochter und wieder erkalteter Essig darauf gegossen.

370. Krebse.

Die Krebse suche man aus, damit ja kein todter darunter bleibe, werfe sie in einen Eimer, und gieße scharf heißes Wasser darauf, verlese und wasche hierauf Petersilie, thue einen Theil davon auf den Boden des Kessels, und so viel Krebse darauf, als nur immer ganz dicht neben einander gepackt liegen können. —

Hierbei ist aber noch zu beachten, daß die Krebse jederzeit mit der Schale auf die Petersilie gelegt werden müssen, weshalb sie auch mit heißem Wasser begossen werden, wodurch ihnen schon vieles von ihrem Muthe genommen wird. Auf die Krebse streut man Salz, und fahre so fort, abwechselnd Petersilie und Krebse einzulegen, bis letztere alle sind, dann drücke man sie mit der flachen Hand noch fest hinunter, lege ein gutes Stück Butter darauf, bringe sie verdeckt zum Feuer und lasse sie in ihrer eigenen Sauce gar werden. Diese Art sie zu kochen verdient vor allen andern den Vorzug, weil sie am saftigsten und wohlschmeckendsten werden. Will man anrichten, so lege man die Schüssel auf die Kasserolle, und kehre diese geschwind herum, damit von der Sauce nicht viel verloren gehe.

371. Heringe zu trocknen und dann zu braten.

Man wässere die Heringe 24 Stunden ein, stecke ihnen ein Stöckchen durch den Gaumen und lasse sie trocknen, hüte sie aber vor der Sonne; will man sie dann braten, so wickle man, einen jeden einzeln, in ein mit Butter bestrichenes Papier, und brate sie auf dem Roste. Es geht auch an, sie in der Pfanne zu braten — wozu die Butter alsdann nur bloß geschmolzen seyn muß — sie werden aber so minder schön. Sind sie aus dem Papiere genommen, so beträufle man sie mit Citronensaft.

372. Quappen.

Man nimmt das Eingeweide aus der Quappe, kocht sie in Wasser und Salz nebst einigen Zwiebeln und Lorbeerblättern ab, und giebt nach Nr. 59. eine saure Sauce, oder eine Petersiliensauce nach Nr. 73. dazu.

372 a. Laberdan zu kochen.

Man schneidet ihn in Stücken und wässert ihn zwei Tage und drei Nächte in Brunnenwasser ein und giebt ihm alle Tage dreimal frisches Wasser, alsdann setzt man ihn eine Stunde vorher, ehe man essen will, ans Feuer, wo er nicht kochen, sondern nur ziehen muß. Zur Sauce nimmt man drei Eigelb, ein gut Stück Butter, 2 Eßlöffel voll Senf, 3 Tassen voll Milch und etwas Mehl, dieses setzt man unter beständigem Rühren ans Feuer, läßt es kochend heiß werden, aber nicht kochen, sonst rinnt es; dann wird der Fisch auf die Schüssel gethan, alles Wasser ab- und die Sauce darüber gegossen; man kann ihn auch mit brauner Butter und Senf essen.

Achter Abschnitt.

Von der Zubereitung verschiedener Buddings und Poupetons.

Um die häufigen Wiederholungen zu vermeiden, mögen gegenwärtige Bemerkungen diesem Abschnitte vorangehen, und als Regeln bei allen Arten von Buddings ihre Anwendung finden.

Zu einem jeden Budding muß die Serviette, in welche die Masse eingebunden werden soll, zuvor gebrüht, und eine Stunde in kochendes Wasser eingeweicht werden, eines Theils, um die vielleicht noch darin enthaltene Seife heraus zu bringen, fürs andere löst sich darnach bei dem Anrichten der Budding besser davon ab.

Bei dem Zusammenbinden der Serviette ist darauf zu sehen, daß zwischen Band und Masse weder zu viel, noch zu wenig Raum bleibe; im ersteren Fall würde der Budding platt und unansehnlich werden und im letzteren viel dadurch an Lockerheit und Schönheit einbüßen, daß er sich nicht gehörig ausdehnen könnte.

Das Geschirr, in welchem der Budding gekocht werden muß, sey ein, seiner Größe angemessener, guter, reiner, nicht fettiger, gewöhnlicher irdener Kochtopf. In einem Kessel oder in einer Kasserolle verkocht sich das Wasser zu schnell, daher man zu oft nachgießen muß, und dieß geschieht niemals dem Budding zum Vortheil. Auch setzt er sich in einer Kasserolle unten zu häufig fest; es brennt auch wohl ein Loch in die Serviette, und was dergleichen Unannehmlichkeiten mehr sind, denen man allen dadurch begegnen kann, wenn man den Budding in einem hohen irdenen Topfe beisetzt.

Das Wasser, in welchem der Budding gekocht werden soll, muß in vollem Sieden seyn, wenn er hineingelegt wird, und eben so darf auch nur siedendes Wasser hinzugegossen werden, wenn es durch Einkochen erforderlich würde.

Von dem Salz, welches der Budding begehrt, wird nur ein klein wenig in die Masse, und das übrige in das kochende Wasser geworfen.

Schließlich füge ich noch die Erinnerung hinzu, daß man sich wohl in Acht zu nehmen habe, den Topf, in welchem der Budding kocht, zu fest zuzudecken. Der Wasserdampf muß immer frei ausströmen können, sonst platzt zuweilen die Serviette mit einem

gräßlichen Knall, der Deckel fliegt vom Topf, und wenn gerade Jemand am Heerde steht, so kann er leicht dadurch beschädigt werden.

373. Budding von Sago.

Man lasse ein nicht zu reichliches halbes Quart Milch kochend werden, schütte $\frac{1}{2}$ Pfund nach Nr. 24. gereinigten Sago hinzu, und lasse ihn unter beständigem Rühren recht gut ausquellen. Ist dieß geschehen, lasse man ihn in einer Schüssel sich wieder abkühlen, reibe alsdann ein starkes Viertelpfund Butter zu Sahne, schlage acht Eier dazu, thue ferner Zucker, Zimmt, abgeriebene Citronenschale, einige gestoßene alte Zwiebacke und den Sago zu der Butter, und arbeite nunmehro diese Masse tüchtig unter einander, daß ja keine kleine Klößchen im Sago bleiben. Alsdann lege man die eingeweicht gewesene Serviette in einen Durchschlag, binde die Masse ein und lasse sie $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Soll der Budding angerichtet werden, so thue man ihn abermals in einen Durchschlag, schneide das Band auf, löse, so weit es möglich ist, die Serviette davon ab, lege eine Schüssel darüber, kehre dieselbe um, ziehe Durchschlag und Serviette leise davon ab, und fülle eine rothe Wein- oder Himbeersauce darüber, die aber ihre gehörige Sämigkeit haben.

373 a. Budding von Sago auf eine andere Art.

8 Loth Sago werden mit 1 Quart Milch ausgequollen und beständig gerührt, bis er sich vom Kessel lößt, 8 Loth Butter werden zu Sahne gerieben, nebst 8 Loth Zucker, 9 Loth geriebener Zwieback, 8 Eier und von einer Citrone die Schale.

374. Budding von Kraft- oder Kartoffelmehl.

Man nehme etwas über ¼ Quart Milch, 12 Loth Butter, 12 Loth Zucker, von einer Zitrone die abgeriebene Schale und setze dieß alles zusammen in einer Kasserolle auf Kohlenfeuer; wenn die Milch sich zu erwärmen anfängt, nehme man ferner 12 Loth Kraft- oder Kartoffelmehl, streue dieses allmählig, mit der einen Hand unter beständigem Rühren, mit der andern in die Milch, so wird zuletzt ein fester Teig daraus werden, den man noch so lange rühren muß, bis er sich ganz rein von der Kasserolle absondert. Dieß nennt man abbrennen. Hat sich der Teig abgekühlt, so steche man immer mit einem Löffel ein Stück davon ab, thue es in eine Reibesatte, schlage einige Eier hinzu, rühre es unter einander, und fahre so fort, diese Masse mit 12 Eiern zu verbinden. Das zu Schnee gepeitschte Weiße der Eier, nebst etwas Salz, muß auch noch in die Masse aufgenommen werden, dann wird sie eingebunden und eine Stunde gekocht. Ist dieser Budding gut gemacht, so giebt er dem schönsten Bisquit nichts nach; er wird mit einer Sagosauce nach Nr. 101. zur Tafel gebracht.

375. Budding von Weizenmehl zu Obst.

Man nehme 12 Loth Butter, ein halbes Viertel-Quart Milch, 4 Loth Zucker, 16 Loth Mehl und brenne dieses nach Nr. 374 wohl ab. Ist der Teig erkaltet, so rühre man von 10 Eiern das Gelbe und ebenfalls das zu Schnee gepeitschte Weiße, nebst etwas abgeriebener Citronenschale und etwas Salz hinzu, arbeite ferner alles tüchtig zusammen, binde es in eine Serviette und lasse es eine Stunde kochen. Soll der Bud-

ding dann angerichtet werden, so legt man ihn in die Mitte und das nach Nr. 326. und 327. bereitete Obst rings herum.

376. Budding mit Reis.

Man nehme ein Pfund Reis, reinige ihn nach Nr. 23., schütte ihn in eine Kasserolle, gieße nur ganz wenig Wasser darauf und lasse ihn damit ankochen. Dann halte man sich kochende Milch bereit und gieße davon immer nach und nach so lange von dem Reis zu, bis er ganz ausgequollen ist. Jetzt reibe man ½ Pfund Butter zu Sahne, rühre 12 Eidotter, das zu Schnee geschlagene Weiße, Zucker, Zimmt, abgeriebene Citronenschale, einige gestoßene alte Zwiebacke, etwas Salz nebst dem ausgekochten und abgekühlten Reis wohl zusammen, binde die Masse in eine Serviette, und lasse sie anderthalb Stunden kochen. Die Sauce zu diesem Budding kann man sich nach Belieben wählen, jede süße Sauce, Milch- oder Weinsauce ist gleich passend dazu. Wer es mag, kann auch noch große und kleine Rosinen in diesen Budding thun.

377. Budding von Reisgries oder Buchweizengrütze.

Gries oder Grütze, was man nun hierzu nehmen will, lasse man in Milch zu einem steifen Brei ausquellen, dann nehme man auf ½ Pf. Gries ¼ Pf. Butter, reibe selbige zu Sahne, rühre 6 Eidotter, nebst dem zu Schnee geschlagenen Weißen, auch nach Gutdünken Zucker, Zimmt, abgeriebene Citronenschale, Salz und gestoßenen alten Zwieback dazu, arbeite alles erst gut unter einander, thue nachdem auch den verschlage-

nen Gries hinzu und fahre alsdann noch ein Viertelstündchen mit Rühren fort, schütte das Eingerührte hierauf in eine Serviette und lasse es eine gute Stunde kochen. Nr. 84., 85. und 86. liefern gleich schöne Saucen zu diesem Budding.

378. Budding von saurer Sahne.

Für 4 Personen nehme man 6 Löffel saure Sahne, rühre sie zusammen mit 6 Eidottern, und dem zu Schaum gepeitschten Weißen davon, ferner Zucker, Zimmt, rein gewaschene Korinthen, etwas Salz und für 1½ Gr. geriebene Semmel. Ist alles gut zusammen gerührt, so thue man es in eine Serviette und lasse es gar kochen. Eine Wein= oder Obst=, vorzüglich Himbeersauce, ist zu diesem Budding delikat.

379. Budding von Semmel.

Man reibe für 2 Gr. Semmel, oder eben so viel kleine Milchbrode, rühre 8 Loth Butter zu Sahne, thue auch 8 Eidotter, nebst dem zu Schaum geschlagenen Weißen, Zucker, Citronenschale, etwas Salz und Muskatennuß, und die geriebene Semmel hinzu, und rühre alles kräftig zusammen, thue die Masse alsdann in eine Serviette und lasse sie 1¼ Stunde kochen. Zu diesem Budding gehört eine Weinsauce; man kann ihn aber auch zu Obst geben.

380. Noch einen andern Semmelbudding.

Man nehme für 2 Gr. Semmel, weiche sie nach Nr. 4. ein, drücke sie, wenn sie hinreichend geweicht hat, wieder aus, und bröckle sie ganz klein. Dann rühre man ¼ Pfund Butter zu Sahne, thue von 7 Eiern das Gelbe, wie auch das zu Schaum gequirlte

Weiße, nebst Zucker, Zimmt, geriebener Citronenschale, großen Rosinen, fein gestoßenen Mandeln, einigen Löffeln Milch, etwas Salz und die ausgedrückte Semmel hinzu und arbeite es fleißig durch einander Die Masse darf weder zu dick, noch zu dünn seyn. Im ersten Fall thue man noch etwas Milch, im letzteren aber ein wenig gestoßenen Zwieback hinzu. Dieser Budding muß eine Stunde kochen und wird nachdem mit einer Kirschsauce nach Nr. 93. angerichtet.

381. Englischer Mark-Budding.

Weiche für einen Groschen Semmel in Milch, drücke sie zu seiner Zeit wieder aus, zerstückle sie, thue klein geschnittenes Mark, abgeriebene Citronenschale, klein gestoßene Mandeln — worunter einige bittere seyn müssen — große Rosinen, aber nicht viel, etwas Salz und 4 ganze Eier dazu, rühre alles wohl zusammen, binde es in eine Serviette, lasse es kochen, und gieb dann zu diesem Budding eine Weinsauce.

382. Budding von Moorrüben.

Dazu nehme man recht große, süße Moorrüben, schabe, wasche und zerreibe sie, alsdann rühre ¼ Pfund Butter zu Sahne, thue 6 Eidotter, nebst dem zu Schnee gepeitschten Weißen, ferner Zucker, abgeriebene Citronenschale, gestoßene Mandeln, halb süße, halb bittere, für 1½ Groschen geriebene Semmel, die geriebenen Moorrüben und ein wenig Salz hinzu, bearbeite die Masse gehörig, binde sie in eine Serviette und lasse sie ½ Stunde kochen. Die Milchsauce nach Nr. 85. ist zu diesem Budding am passendsten.

383. Budding von Krebsen.

Man nehme drei Mandeln Krebse, koche sie a

mit Salz, breche sie aus, zerhacke das Scheerenfleisch, so wie die Schwänze, nicht ganz fein, und mache aus den Schalen nach Nr. 11. eine gute Krebsbutter. Wenn diese Krebsbutter erstarrt ist, so nehme man noch ¼ Pfund andere Butter dazu, und rühre sie mit einander zu Sahne. Sodann thue 6 Eidotter, für 2 Groschen geriebene Semmel, einige Löffel Milch, — jedoch nicht mehr als viere, — etwas Salz, nebst dem Krebsfleisch hinzu, und rühre alles erst wohl unter einander, ehe man auch das zu Schaum gequirlte Weiße der 6 Eier hinzuschüttet. Fahre fort, die Masse noch ein Weilchen durchzuarbeiten, binde sie dann in eine Serviette und lasse sie eine Stunde kochen. Mache unterdessen eine Sauce nach Nr. 100. — lasse aber die Krebse fort — und richte selbige über den Budding an. Will man auch Krebsnasen füllen, um etwa den Budding damit auszuputzen, so werden einige Loth Butter, zwei Eier, etwas gehackte Petersilie, Muskatenblumen, Salz und geriebene Semmel, zu einem nicht zu festen Teig gerührt, die an den Seiten etwas schräg geschnittenen Krebsnasen damit gefüllt, in zerlassener Butter gebraten und alsdann — die Köpfe in die Höhe — auf den Budding gesteckt.

384. Budding von Hecht.

Einen 3 Pfund schweren Hecht schuppe man und schneide ihn in Stücke, koche selbige mit Salz, Zwiebeln und Lorbeerblättern ab, lasse sie ablaufen und zerpflücke sie alsdann, sondere aber bei diesem Geschäft sogleich die Gräten aus. Alsdann reibe ½ Pfund Butter zu Sahne, rühre 8 Eier, abgeriebene Citronenschale, 6 geriebene Milchbrode, Salz und das klein

gepflückte Fleisch vom Hecht dazu. Findet man, nachdem man dieses alles wohl durchgearbeitet hat, die Masse ein wenig zu dicht, so sind einige Löffel Sahne, oder ein noch dazu geschlagenes Ei hinreichend, um sie nachgebender zu machen. Dieser Budding muß beinahe zwei Stunden kochen und wird alsdann mit einer Sardellensauce nach Nr. 57. angerichtet. Soll die Sauce noch feiner werden, so nehme man noch Champignons, gröblich gehackte Morcheln, und kleine, aus der gehackten Hechtleber, Eiern, Semmel, Butter und Chalotten gemachte und besonders abgekochte Klößchen dazu.

384 a. Budding von Hecht auf eine andere Art.

2 Pfund abgegräteten fein gehackten Hecht, ¾ Pfund Butter, 6 Eier, für 1 gGr. Milchbrod in ½ Quart Milch eingeweicht, von einer Citrone die Schale, etwas Muskatennuß, 2 Chalotten und 6 Loth Marks. Die Butter wird zu Sahne und der Fisch ½ Stunde mitgerieben; alsdann thut man die Citrone, die Muskatennuß und die gehackten Chalotten hinzu, die Eier werden unter beständigem Reiben zugegeben, nun thut man den Marks, der in kleine Stücken geschnitten wird, und das eingeweichte Milchbrod hinzu und läßt ihn 2 Stunden kochen.

385. Budding von Stockfisch.

Drei Pfund Stockfisch werden ganz nach Nr. 364. vorgerichtet. Dann lasse man ihn, bei einem gemächlichen Feuer, nur ganz unmerklich kochen, fast nur ziehen. Hat er zu schäumen aufgehört, so ist er gut, und muß, nachdem er abgelaufen ist, entgrätet und

klein gehackt werden. Sodann rühre man 10 Eier mit einem halben Pfund zu Sahne geriebener Butter recht gut durch einander, thue etwas gehackte Chalotten, Muskatennuß, Zucker und Salz, ferner zwei geriebene Milchbrode, nebst dem gehackten Stockfisch hinzu, durcharbeite alles fleißig, binde es in eine Serviette und lasse es eine Stunde kochen. Zu diesem Budding giebt man am liebsten eine dicke Buttersauce nach Nr. 69., oder um der Veränderung willen, auch wohl eine Chalotten= oder Sahnensauce nach Nr. 68. und 82.

386. Reis=Budding mit Reisgries.

Das Fleisch von einem Schock abgekochten Krebsen wird fein gehackt, von den Schalen und ½ Pfund Butter, Krebsbutter bereitet, und ½ Pfund Reisgries in guter Milch zu einem steifen Brei gekocht. Hierauf reibe man die Krebsbutter zu Sahne, thue von 8 Eiern die Dotter und gleichfalls das zu Schaum gepeitschte Weiße hinzu; ferner etwas Salz, abgeriebene Citronenschale, Muskatennuß, den ausgekochten Gries und die klein gehackten Krebse, rühre diese Masse anhaltend, thue sie sodann in eine Serviette und lasse sie gar kochen. Eine Citronensauce, zu welcher aber alsdann statt der Brühe Wein genommen werden muß, so wie eine Sahnensauce nach Nr. 82. sind zu diesem Budding die schicklichsten.

387. Fleisch=Budding.

Hierzu kann man gebratenes Fleisch aller Art nehmen, es sei Flügelwerk, oder sonst anderer Braten, auch Rindfleisch, wenn man will, wozu aber etwas mehr Braten gehört, wie zu dem andern. Man löse

es von den Knochen, sondere alles häutige und sehnige Wesen davon ab, und hacke es ganz fein. Alsdann reibe man die Butter zu Sahne, schlage nach der Menge des Fleisches 4 — 6 auch 8 Eier dazu, und rühre beides erst gut durch — wonach der Budding recht locker wird — dann thue Salz, gestoßenen Pfeffer und abgeriebene Citronenschale, aber ja keine Zwiebeln, hinzu, denn die Zwiebeln geben dem Budding einen widrigen, ranzigen Geschmack, und ferner das gehackte Fleisch, etwas geriebene oder eingeweichte Semmel, und einige Löffel Sahne, arbeite alles derb zusammen, und lasse diesem Budding weniger Raum zum Aufquellen wie den anderen. Er wird mit Heringssauce, holländischer oder brauner Sauce gespeiset.

388. Budding von Mohn.

Ein halbes Pfund Mohn wird, wenn es möglich ist, den Abend zuvor, kann dieses aber nicht seyn, nur einige Stunden vor dem Reiben eingeweicht, und bedarf es noch mehr Eile, so lasse man ihn bloß ein Weilchen in kochendem Wasser stehen und reibe ihn sodann gleich. Nach welcher Art man ihn aber auch behandle, so muß er nach dem Weichen doch noch mehrere Male gewaschen, zuletzt rein abgegossen, und dann in einer Reibesatte, nebst 18 abgezogenen bitteren Mandeln, ganz fein gerieben werden. Bei dem Reiben muß man es sich zur Regel dienen lassen, den Mohn beinahe ganz trocken weich zu reiben und dann erst etwas Milch oder Rosenwasser hinzu zu gießen; auf diese Art wird er nicht allein besser, sondern das ganze Geschäft wird auch sehr dadurch gefördert. Hierauf rühre man ¼ Pfund Butter zu Sahne, thue 8 Eier,

Zimmt und von einer Citrone die abgeriebene Schale hinzu, rühre dieß erst wohl mit einander durch und thue ferner noch 8 Loth geriebenes Milchbrod und nach und nach unter immerwährendem Rühren die ganze Quantität Mohn dazu. Binde die Masse, ohne dabei viel auf das Aufquellen zu rechnen, wie den Fleisch-Budding, in eine Serviette fest ein und lasse sie kochen. Mache nach Nr. 84. eine Milch- oder nach Nr. 82. eine Sahnensauce, richte einen Theil davon über den Budding an, und gieb den Rest dazu herum. Da dieser Budding an sich sehr weichlich ist, so kann man auch eine kräftige Sauce, z. B. eine Wein- oder Kirschsauce, dazu nehmen.

389. Budding von Hirse.

Bei diesem Budding wird auf eine jede Person eine Hand voll Hirse, ein Ei und ein ½ Loth Butter, und wiederum auf drei Personen ein kleines Milchbrod gerechnet, hiernach wird es nun Jedem leicht seyn, sich, nach Anzahl der Personen, welche er zu Tische hat, die ganze Portion zu berechnen, welche er nehmen muß. Die Hirse brühe man gut ab, lasse sie in Milch völlig ausquellen, und hernach wieder kalt werden. Alsdann rühre man Butter nach Nr. 3. zu Sahne, thue die Eier, und nach Gutdünken Zucker, Zimmt, abgeriebene Citronenschale und Salz dazu, ferner die ausgequollene Hirse und geriebene Semmel, und arbeite es gut zusammen. Ob die ganze vorgeschriebene Quantität Semmel nöthig ist, muß eines jeden Beurtheilung überlassen bleiben, da nicht alle Hirse gleich gut quillt und die Semmel nicht eigentlich zur Vergrößerung der Portion, sondern mehr dazu bestimmt

ist, dem Ganzen Bindung zu geben. Dieser Budding wird wieder, nach der Regel, in eine Serviette eingebunden, eine Stunde gekocht und dann mit einer Milchsauce nach Nr. 85. zur Tafel gegeben. Zu allen Buddings muß die Sauce so reichlich seyn, daß man nicht allein welche darüber anrichten, sondern auch noch besonders dazu präsentiren kann.

390. Budding von Kartoffeln.

Hierzu reibe man Kartoffeln, welche zuvor abgekocht und wieder kalt geworden sind, rühre die dazu bestimmte Butter zu Sahne, nehme ferner einige Eier, Zucker, abgeriebene Zitronenschale und Salz dazu, rühre es recht tüchtig, und fahre auch noch so fort, nachdem schon die Kartoffeln und etwas geriebene Semmel dazu gekommen sind. Die Masse zu diesem Budding muß recht dick eingerührt, und ja das Hinzugießen aller Flüssigkeiten dabei vermieden werden, indem sonst der Budding nicht zusammen hält. Derselbe muß ebenfalls eine Stunde kochen, und wird alsdann mit einer Milch- oder Obstsauce, oder auch bloß mit zerlassener Butter angerichtet.

391. Poupeton von Fleisch mit einem Rand von Reis.

Ein halb Pfund Reis reinige man nach Nr. 23., koche ihn alsdann in reiner guter Milch, nebst Zucker und etwas Salz recht steif, und lasse ihn sich wieder abkühlen, dann rühre man zwei Eier dazu, zerquirle ein drittes, bestreiche damit den Rand einer zinnernen Schüssel und setze darauf einen andern, drei Finger hohen Rand von Reis, bestreiche ihn ebenfalls mit etwas von dem eingequirlten Ei und bestreue ihn mit

geriebener Semmel. Jetzt koche man jede beliebige Art von Fischen in Wasser und Salz ab, — hat man kalte zu stehen, so kann man auch diese nehmen — zerpflücke sie, suche alle Gräten mit Sorgfalt heraus, lasse sie in einer Kasserolle mit Brühe oder etwas Wein und einem guten Stück Butter einigemal aufkochen, und nachdem mit geriebener Semmel und etwas Muskatenblumen noch einige Augenblicke ziehen, so sind sie gut und können in der Randschüssel angerichtet werden. Dann beträufle man sie noch mit Citronensaft, bestreue sie mit geriebener Semmel und lasse sie in einer Tortenpfanne oder in einem mäßig geheitzten Ofen backen. Da der Reisrand nur gelbbraun seyn muß, so setze man, wenn der Poupeton im Ofen gebacken wird, einen Stein oder niedrigen Dreifuß unter die Schüssel, damit er die meiste Hitze von oben empfängt.

392. Poupeton von Hühnern, mit einem Reisrand und geriebenem Parmesankäse.

Der Reisrand wird ganz nach der vorigen Nummer gemacht, zuletzt aber noch ganz dick mit Parmesankäse bestreuet und mit kleinen Stückchen Butter belegt. Die Füllung dazu ist folgende: man nehme gebratene Hühner oder was man sonst von Braten vorräthig hat, zerschneide ihn, und lasse ihn in einer Kasserolle mit etwas Brühe, Butter und Citronensaft aufkochen, thue alsdann noch geriebene Semmel und Citronensaft dazu, lasse sie damit noch einige Augenblicke ziehen, richte sie an, streue noch etwas geriebene Semmel darüber, setze den Poupeton in den Ofen und lasse ihn eine Stunde backen.

393. Poupeton von wildem Geflügel mit einem Rand von Farce.

Man mache nach Nr. 13. eine Farce, setze aber etwas mehr Semmel hinzu, damit sie fester werde, und dressire auf einer zinnernen Schüssel einen Rand davon. Hierauf nehme man gebratene Fasanen, Haselhühner, Repphühner, Schnepfen, auch Hasenbraten, oder anderes Wildbret, zerschneide es, setze es in einer Kasserolle mit Butter, einem Glase Wein und Citronenschale auf; hat es einigemale aufgekocht, so thue man noch etwas geriebene Semmel hinzu, lasse es damit noch etwas ziehen und richte es dann an, mache zur Verzierung ein Kreuz von Farc darüber, bestreiche dieß mit Eigelb, bestreue das Ganze nochmals mit geriebener Semmel und lasse es so recht schön gelbbraun werden.

394. Poupeton von einem feinen Frikassee mit einem Reisrande.

Man mache eine Frikassee von recht delikaten, leckeren Dingen, als: Ochsenmaul, Kälbermilch, Hammelgaumen und Zungen, klein geschnittenen Champignons und Trüffeln, wohl gereinigten und gröblich gehackten Morcheln, abgekochten und ausgebrochenen Krebsen und Krebsbutter. Man koche das Fleischwerk vorher mit gehörigem Salz recht weich, putze es gut ab, schneide es klein, und thue es mit allem vorbenannten, nebst noch etwas anderer Butter, und recht guter Brühe in eine Kasserolle und lasse es kochen. Wenn es ziemlich eingekocht ist, thut man noch kleine, nach Nr. 29. verfertigte und in Wasser besonders gekochte

Klößchen hinzu, rühre sodann die Sauce mit einigen, in Esdrajonessig mit etwas Mehl gequirlten Eiern ab, und richte das Frikassee in einer, nach Nr. 391., mit einem Reisrande besetzten Schüssel an, und lasse es nach Vorschrift in einem Ofen oder in einer Tortenpfanne backen. Man kann von $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und eben so viel Mehl einen Blätterteig machen, ihn in schmale Streifen schneiden, und ihn wie ein Gitter über das Frikassee legen, welches zwar ein bischen mühsam, aber dafür auch desto schöner ist. Das Gegitter wird mit Eigelb bestrichen.

395. Gefüllte Krebsnasen mit einer Frikassee-Sauce.

Man nehme $\frac{1}{2}$ Schock Krebse, koche sie ab, mache aus dem Scheerenfleisch einen Farc nach Nr. 39., wie zu den Klößchen, fülle die Krebsnasen damit und brate sie in zerlassener Butter. Alsdann bereite man eine gute Frikasseesauce nach Nr. 100., thue die Krebsschwänze nebst etwas Krebsbutter mit dazu, ordne die Krebsnasen recht niedlich in eine Schüssel, so daß die Schalen alle nach oben kommen, und richte die Sauce darüber an. Dieß ist ein sehr sauberes Gericht.

396. Krebse mit Dille und Milch.

Die Krebse werden in Wasser und Salz abgekocht, dann wie zu den Schoten ausgebrochen, das heißt: der obere Theil der Schale von Schwänzen und Scheeren abgeschnitten, und die Rückenschale ganz abgezogen, dann in eine Schüssel gelegt und folgende Sauce darüber angerichtet. Man lasse Milch mit einer Hand voll gehackter Dille, nebst Butter und etwas Zucker ge-

gehörig durchkochen, quirle alsdann einige Eier, etliche Löffel Mehl und etwas Muskatenblumen und Salz gut zusammen und ziehe die Milch damit ab.

397. Macaroni.

Die Macaroni kaufe man von einem Italiener, lasse sie in Wasser und Salz weich kochen, richte sie recht zierlich auf einer Schüssel an, schmelze sodann eine ziemlich starke Portion Butter, gieße erst die Hälfte davon über die Macaroni, bestreue sie dann ganz dick mit Parmesankäse, gieße hernach den Rest der Butter darüber und lasse sie in einer Tortenpfanne oder in einem Ofen gelbbraun werden.

Neunter Abschnitt.

Von der Zubereitung verschiedener Mehlspeisen.

398. Mehlspeise von Gries.

Man nehme ein Pfund Reisgries, koche ihn in einem Quart Milch recht dick, doch auch eben so klar dabei, jedes Klümpchen muß zerdrückt oder heraus gethan werden, und lasse ihn dann wieder kalt werden. Nachdem rühre man 12 Loth Butter in einer Reibesatte zu Sahne, thue 12 Loth Zucker, von einer Citrone die abgeriebene Schale, 2 Loth süße, eben soviel bittere, vorher abgezogene und fein gestoßene Mandeln, nebst etwas Salz dazu, und fahre dabei immer zu rühren fort, so auch bei dem Hinzuthun von 12 Eidottern — die immer eins nach dem anderen mit der Masse verbunden werden — und des ausgekochten Grie-

ses. Ist die Masse auf diese Art gut durchgearbeitet, so thut man ganz zuletzt noch das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu, rührt jetzt nur noch sehr wenig darin, thut selbige in eine stark mit Butter ausgestrichene Form, und läßt sie in einer Tortenpfanne, oder mäßig geheiztem Ofen ganz allmählich backen. Bei allen Mehlspeisen muß man es sich zur Regel gereichen lassen, die Masse stets nur nach einer Seite zu rühren, sonst gerathen sie selten ganz gut.

399. Mehlspeise von Aepfeln.

Man nehme 16 Stück große Rostocker Aepfel, schäle sie und schneide sie ganz fein, sodann bringe man sie in eine Kasserolle, nebst Zucker und einem Glase Wein, auf ein schwaches Feuer, und lasse sie gut verdeckt dämpfen. Nunmehr brühe man 4 Loth süße und 4 Loth bittere Mandeln und stoße sie ganz fein, schneide etwas Citronat in kleine Würfel, reibe die Schale von einer Citrone, rühre nächstdem 8 Eidotter in einer Reibesatte gut von einer Seite, thue vorbenannte Ingredienzien, ferner 6 geriebene Milchbrode, die gut ausgekühlten Aepfel und zuletzt den Eiweißschnee hinzu, thue alles in eine Form und lasse es bei temperirter Hitze langsam backen. Es ist gleichfalls noch zu bemerken, daß man die Masse zu einer Mehlspeise nicht mehr viel rühren muß, wenn erst das zu Schnee gepeitschte Weiße der Eier hinzu gekommen ist.

400. Aepfelmehlspeise auf andere Art.

Man nehme 18 Borsdorferäpfel, schäle sie, schneide sie in Achtel und dann die Kernhäuser heraus, lasse hierauf ¼ Pfund Butter zergehen, thue die Aepfel,

nebst 10 Loth Zucker hinein, und lasse sie darin weich schmoren, jedoch nicht zerfallen. Alsdann quirle 8 Eier, zwei Loth Zucker, etwas Salz und für zwei gute Groschen fein gestoßenen und durchgesiebten Zwieback in ½ Quart Milch, nebst einer Tasse Pfirsich- und Rosenwasser, recht klar, gieße die Hälfte dieser Masse in eine fett mit Butter ausgestrichene Form, thue dann die Aepfel, einen dicht neben den andern, hinein, und bedecke sie mit der andern Hälfte der Masse. Bei gleichmäßiger Hitze langsam gebacken, wird diese Mehlspeise sehr schön.

400 a. Noch eine Art Mehlspeise mit Aepfeln.

Man nimmt ½ Pfund Butter, läßt sie in einem Tiegel zergehen, thut 10 Löffel Kraftmehl dazu, und rührt es so lange, bis es sich ablöset. Nachdem es ein wenig abgekühlt ist, rühre 1 Quart Milch und Sahne zusammen, rühre es bis es dünne wird, nebst ½ Pfund Zucker, von 10 Eiern das Weiße zu Schnee geschlagen und eine abgeriebene Citrone. Die Aepfel werden nun ausgehöhlt, davon einige mit gestoßenen süßen Mandeln, andere mit Confect gefüllt, in die Form gelegt (so viel Personen, so viel Aepfel), der Teig darüber gegossen und gebacken.

401. Mehlspeise von Aepfeln und weißem Käse.

Ein halbes Schock Borsdorfer Aepfel werden auf einem Reibeeisen gerieben, dann ½ Pfund Butter zu Sahne gerührt, zwei große weiße Käse, 4 Loth süße und eben so viel bittere Mandeln — vorher abgeschält und fein gestoßen —, die abgeriebene Schale einer Citrone, Zucker, Zimmt und etwas Salz hinzu gethan,

und unablässig so lange nach einer Seite gerührt, bis auch nach und nach das Gelbe von 8 Eiern, die geriebenen Aepfel, und das zu Schaum geschlagene Eiweiß dazu gekommen ist. Sodann thue die Masse in eine Form und lasse sie 1½ Stunde bei geringer Hitze backen. Man hüte sich aber während des Backens den Ofen viel zu öffnen, dieß kann keine Mehlspeise gut vertragen, und sie gehet hernach nicht so hoch auf.

402. Aepfelspeise.

Von einer recht guten Sorte Aepfel nehme man nach Belieben, schäle sie und schneide sie in ganz feine Scheibchen, menge diese hernach mit etwas Zucker an, und lasse sie so stehen, bis sie gebraucht werden. Hierauf schneide man ein Milchbrod gleichfalls in Scheiben und gieße so viel Milch darauf, daß sie gerade davon gesättigt werden. Dann reibe in einer Satte ½ Pfund Butter zu Sahne, thue 4 Loth fein gestoßene süße Mandeln, ¼ Pfund Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und 8 Eidotter unter immerwährendem Rühren dazu, nächstdem die eingeweicht gewesene Semmel, welche mit der Reibekeule ja recht fein zerarbeitet werden muß, und wie gewöhnlich zuletzt das zu Schnee gequirlte Weiße der Eier. Jetzt thue man auch die Aepfel zu der Masse, menge sie ohne überflüssiges Rühren dazu, schütte das Ganze in eine Form, welche ohne Ausnahme mit Butter bestrichen seyn muß, und lasse es ganz gemächlich backen.

403. Mehlspeise von Wiener Gries mit Aepfeln.

Man rühre ½ Pfund Wiener oder Cracauer Gries in etwas kalter Milch ganz klar, thue ihn hierauf mit

etwas Salz zu einem halben Quart kochender Milch, lasse ihn darin ganz steif ausquellen, und nachmals auf einer Schüssel wieder erkalten. Indessen schäle man kleine, etwas härtliche Aepfel, welche beim Kochen nicht so leicht zerfallen, steche die Kernhäuser heraus, und fülle die entstandene Höhlung wieder mit einer Farce von etlichen Eiern, etwas Butter und Salz, einigen feingestoßenen bittern Mandeln, etwas abgeriebener Citronenschale und gestoßenem Zwieback aus, und dämpfe sie alsdann in Wein und Zucker meist weich. Dann reibe man erst ½ Pfund Butter zu Sahne und thue dann, nach und nach, unter beständigem Rühren, acht Eidotter, nach Gefallen Zucker, abgeriebene Citronenschale, etwas Salz, den ausgekochten Gries, und ganz zuletzt auch das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu, streiche eine Form recht fett mit Butter aus, thue auf den Boden derselben etwas von dem Eingerührten, setze dann von dem Präparirten darauf, fülle wieder von der Masse darüber, ordne abermals eine Schicht Aepfel und fahre so fort, bis von beiden nichts mehr vorhanden ist. Diese Mehlspeise wird, bei mäßiger Hitze gebacken, sehr schön.

404. Kartoffelspeise.

Man reibe ½ Pfund Butter zu Sahne, thue acht Eidotter, Zucker, abgeriebene Citronenschale, auch etwas Salz dazu, und reibe es gut nach einer Seite. Ferner arbeite auch noch ein Pfund abgekochte und geriebene Kartoffeln, aus welchen aber alle Stückchen gesucht werden müssen, mit dieser Masse gut durch, thue dann das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier dazu,

schütte es in eine Form, und lasse es bei mäßiger Hitze backen.

404 a. Eine andere Art Kartoffelspeise.

Hierzu nehme man ¾ Pfund Butter, ½ Pfund Zucker, 4 Loth bittere und 4 Loth süße Mandeln, eine abgeriebene Citrone und 2 Pfund Kartoffeln, nebst 24 Eiern. Die Butter wird wie gewöhnlich zu Sahne gerieben, alles Uebrige nach und nach dazu geschüttet, die Kartoffeln zuletzt, und sind sie gut durchgerührt, den Schnee hinzugegeben. Die Kartoffeln werden dazu gekocht, abgeschält und erkaltet auf einem Reibeisen gerieben. 60 — 80 Minuten muß die Speise backen.

405. Plinzenspeise.

Auf 6 Personen rechne man 3 Plinzen, und nehme zu solchen 3 Eier, 3 Löffel Mehl, nach Belieben Zucker und etwas Salz, quirle alles dieses in etwas kalter Milch ganz klar, lasse alsdann zu einer jeden Plinze in einer Pfanne etwas Butter zergehen, backe sie darin ab, und thue sie dann auf ein recht sauberes Küchenbrett. Sind sie abgekühlt, so bestreiche man sie mit Johannis- oder Himbeergelée, lege Kirschfleisch hinein oder was man sonst an Konfitüren will und mag, rolle sie zusammen, schneide sie in ungefähr dreifinger-breite Stücken, lege diese in eine gut ausgeschmierte Form, und kleine Stückchen Butter noch immer dazwischen, sodann mache eine Glaire von ⅛ Quart Milch, 7 Eidottern, Zucker, Zimmt, abgeriebener Citronenschale, Salz und dem zu Schnee geklopften Weißen der Eier, gieße solche über die Plinzen, schiebe sie an-

genblicklich damit in den Ofen und lasse sie ganz langsam backen. Wenn sie so recht appetitlich gelbbraun sind, so bestreue sie mit Zucker und Zimmt, und schicke sie zur Tafel.

406. Mehlspeise von saurer Sahne.

Ein Quart saure Sahne wird erst ganz klein, und dann 8 Eidotter, 4 Löffel Mehl, Zucker, Zimmt, abgeriebene Citronenschale und etwas Salz dazu gequirlt, endlich auch das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzugerührt, dann in eine Form gethan, und eine gute Stunde gebacken. Wenn man die recht reine, dicke saure Sahne nimmt, so kann man darauf rechnen, daß diese Mehlspeise delikat wird.

407. Mehlspeise von Reis.

Ein halbes Pfund nach Nr. 23. gereinigten Reis koche man nebst etwas Salz in $\frac{1}{2}$ Quart Milch zu einem steifen Muß, und lasse ihn dann wieder verkühlen. Unterdessen rühre man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Sahne, thue 8 Eidotter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, etliche fein gestoßene bittere Mandeln, abgeriebene Citronenschale, Zucker, Zimmt und noch einige Körnchen Salz dazu, reibe alles dieses, mit der Butter zusammen, recht gut nach einer Seite, und fahre damit fort, bis auch der Reis und das zu Schnee geschlagene Eiweiß in die Masse aufgenommen sind. Dann streiche eine Form mit Butter aus, schütte das Eingerührte hinein und lasse es nicht übereilt backen.

408. Mehlspeise von Reis mit Aepfeln.

Man koche von $\frac{1}{2}$ Metze recht großer Aepfel nebst Wein, Zucker, Citronenschale und Korinthen ein recht

steifes Muß, sodann präparire man eine Reismasse wie zu der vorigen Mehlspeise, nach Nr. 407., thue etwas davon auf den Boden der stark mit Butter ausgestrichenen Form, bringe darauf eine Lage Aepfelmuß, und dann wieder Reis, und wechsele so mit beiden ab, bis alles in der Form ist, nur beliebe man sich so einzurichten, daß der Reis den Beschluß macht. Dann schiebe man es in den Ofen, und bestreue es mit Zukker und Zimmt, wenn es zu Tische gegeben wird.

408 a. Gebratener Reis.

1 Pfund gut gebrüheter Reis wird mit 2 Quart Milch recht dick ausgequollen; wenn er bald gut ist, thue man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und 2 gute Löffel voll Zukker dazu; wenn er kalt ist, rührt man 4 ganze Eier, und $\frac{1}{4}$ Pfund süße Mandeln nebst einigen bittern und eine abgeriebene Citrone dazu, macht alsdann längliche Schnittchen daran, bestreicht sie mit dem Gelben und Weißen vom Ei, bestreut sie mit fein geriebener Semmel, bratet sie in Butter braun, legt sie auf Löschpapier und bestreuet sie mit Zucker und Zimmt. Man kann auch eine Kirsch- oder Weinsauce dazu geben.

409. Mehlspeise von Ochsenmark.

Man schneide eine gute Portion recht frisches Ochsenmark in kleine Stückchen, nehme bittere Macaronen, zerbreche sie, reibe die Schale von einer Citrone und menge alles dieses nebst etwas Salz zusammen, sodann backe nach Nr. 405. 3 bis 4 Plinzen, rolle sie auf, schneide eine jede zwei- auch wohl dreimal durch, lege die Stücken in eine Form und streue immer von obiger Mischung dazwischen. Nächstdem nehme man

Milchbrod, welches einige Zeit in Milch geweicht hat, drücke es mit einer Kelle ganz klein, thue Zucker, das Gelbe, so wie das zu Schaum geschlagene Weiße von 8 Eiern dazu, rühre alles gut zusammen, und halte darauf, daß es eine flüssige Masse werde, deshalb gieße man noch etwas Milch hinzu, wenn vielleicht etwas zu viel Semmel dazu gekommen seyn sollte, und hat man etwa Mangel an Semmel gehabt, so suche man sich mit einigen Löffeln Kartoffelmehl zu helfen. Man gieße dann dieses Zusammengerührte über die Plinzen und lasse es langsam backen. Statt der Plinzen kann man auch geröſteten Zwieback oder Milchbrod nehmen, beides muß aber frisch seyn.

410. Mehlspeise von Semmel.

Man reibe acht kleine Milchbrode, und koche hernach dieses Geriebene, nebst etwas Salz, in $\frac{1}{4}$ Quart Milch zu einem steifen Brei, den man wieder erkalten läßt, sodann reibe 10 Loth Butter zu Sahne, thue acht Eidotter, abgeriebene Citronenschale, nach Belieben Zucker, und wenn man Geschmack daran finden sollte, eine Hand voll großer und kleiner Rosinen, nebst ein wenig Salz, ferner immer löffelweise die ausgequollene Semmel hinzu, und rühre es dabei nach Vorschrift immer nach einer Seite. Ist zuletzt auch das zu Schnee gequirlte Weiße der Eier hinzu gekommen, so bringe man die Masse in eine Form und lasse sie eine Stunde bei gedämpfter Hitze backen.

411. Citronen-Mehlspeise.

Man schmelze $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, kläre sie ab, und rühre sie, wenn sie wieder erstarrt ist, zu Sahne, da-

zu thue alsdann 16 Eidotter, von 4 Citronen die abgeriebene Schale, ¼ Pfund Zucker, nebst ein wenig Salz, und reibe es, bevor das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu kommt, tüchtig damit durch. Ist die Masse nun so weit, daß man sie eben in die Form schütten, und diese in den Ofen schieben will, so mische man noch den ausgepreßten Saft der 4 Citronen hinzu.

412. Mehlspeise von Erbsen.

Eine Viertelmetze Erbsen wird ausgesucht, gewaschen, und dick, wie zu einem Gemüse, gekocht, dann rein abgegossen, erst mit der Kelle zerdrückt, und nachmals durch einen Durchschlag gerieben, dabei aber ja nicht verdünnt, weil sie sonst erst wieder müßten eingekocht werden. Hernach reibe man ½ Pfund Butter zu Sahne, nehme 12 Eidotter, nach Gutbefinden Zukker, Salz, abgeriebene Citronenschale, den Saft einer Citrone und ¼ Pfund der durchgeschlagenen Erbsen dazu, reibe alles dieses gut zusammen, und zwar immer nach einer Seite, rühre ganz zuletzt erst das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier hinzu, streiche eine Form stark mit Butter aus, thue die Masse hinein und lasse sie nicht übereilt backen.

413. Mehlspeise von Mandeln.

Für einen guten Groschen Milchbrod wird gerieben und mit dem gehörigen Salz in ½ Quart Milch zu einem steifen Brei gekocht; dann brühe man ½ Pfund Mandeln, halb süße, halb bittere, ziehe sie ab, und stoße sie ganz fein, nachdem reibe man 10 Loth Butter zu Sahne, thue 8 Eidotter und die gestoßenen Mandeln hinzu, rühre solches erst recht fleißig, ehe der

Zucker, die abgeriebene Citronenschale und das gekochte Milchbrod dazu kommen, und auch nachher noch bis das zu Schaum gepeitschte Eiweiß dazu gethan wird, dann schütte man die Masse in die dazu vorbereitete Form, und lasse sie bei mäßiger Hitze langsam backen.

414. Mehlspeise von Nudeln.

Dazu mache man die Nudeln nach Nr. 9. und rechne dabei auf zwei Personen drei Eier, thue die Nudeln in kochendes Wasser, und lasse sie darin, damit sie nicht zu weich werden, nur einmal überwellen; gieße sie dann ab und werfe sie wiederum in kaltes Wasser, denn sie müssen schnell abkühlen, weil sie sonst zusammenkleben, und lasse sie nochmals trocken ablaufen, wenn auch dieses davon abgegossen ist. Alsdann reibe $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Sahne, rühre 8 Eidotter, Zucker, geriebene Citronenschale und Salz, ferner die Nudeln so dazu, daß sie weder klümprig noch mußig werden, und wenn das zu Schaum gepeitschte Eiweiß hinzugekommen ist, so thue es in eine Form, streue eine starke Portion Parmesankäse darauf und lasse es langsam backen. Es erfordert eine gute Stunde um auszubacken.

415. Mehlspeise von Mehl und Rosinen.

Ein Quart Milch wird, nachdem man eine Tasse voll davon zurückbehalten hat, mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter eben so vielem Zucker und etwas ganzem Zimmt zum Feuer gebracht, alsdann nehme man dieselbe Quantität Rosenwasser, als man Milch zurückbehalten hat, vermische beides in einem Topf, quirle $\frac{1}{2}$ Pfund Kraft- oder Kartoffelmehl, nebst etwas Salz darin ganz klar,

gieße es zu der andern Milch, wenn sie gerade im Kochen ist, und lasse es unter stetem Rühren zu einem steifen Muß werden, das zum fernern Gebrauch aber erst wieder erkalten muß; unterdessen rühre man ¼ Pfund Butter zu Sahne, reibe sie mit 8 Eidottern, etwas Salz und der abgeriebenen Schale einer Citrone gut durch, thue hernach wohl gewaschene große und kleine Rosinen, ferner, aber immer löffelweise, das Mehlmuß, und zu allerletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß mit dazu; ist alles gut durchgearbeitet, so bringe man es in die gut ausgeschmierte Form, und lasse es anderthalb Stunden in einem verschlagenen Ofen backen.

416. Mehlspeise von Pflaumen.

Man nehme 2 Schock ausgesuchter Pflaumen, lege sie in kochendes Wasser, damit sich die Haut gut abmachen lasse, schneide sie hernach von einander und nehme die Steine heraus. Dann setze man 1 Quart Milch auf das Feuer, thue ¼ Pfund klein gebrochener bitterer Macaronen hinein, quirle 12 Eidotter, nebst 4 Loth feinem Mehl und etwas Salz in einem Topfe ganz klar, und gieße dieses unter beständigem Rühren in die andere Milch. Sobald solche kocht, läßt man es noch einmal damit aufsteigen, und schüttet es dann schnell in ein Porzellangeschirr, damit es nicht gerinnt. Ist nachmals diese Eiermilch erkaltet, so rühre man die Pflaumen, ¼ Pfund Zucker und das zu Schnee gequirlte Weiße der 12 Eier mit dazu, thue das Ganze in eine Form und lasse es eine Stunde backen. Ein sicheres Kennzeichen, daß es gut ist, hat man, wenn es oberhalb aufborstet.

417. Mehlspeise von Kirschen.

Man nehme aus ½ Metze Kirschen die Steine aus, thue ½ Pfund Zucker in eine Kasserolle, schütte einige Löffel Wasser darauf, auf daß es desto leichter schmelze, und hat man es recht rein geschäumt, so thue man die Kirschen hinzu und lasse sie ganz kurz einkochen. Alsdann setze man ½ Quart Sahne, nebst 8 bis 10 gestoßenen bitteren Mandeln zum Feuer, quirle das Gelbe von 10 Eiern mit 4 Löffeln Kraft- oder Kartoffelmehl und etwas Salz wohl durch einander, gieße es unter unausgesetztem Rühren zu der kochenden Sahne, lasse es noch einigemal aufwellen, und schütte es dann in eine saubere Schüssel, auf daß es kalt werde. Wenn dieß erfolgt ist, so rühre man das zu Sahne geschlagene Eiweiß, nebst den Kirschen hinzu und lasse es in einer gut ausgestrichenen Form eine Stunde gemächlich backen.

418. Mehlspeise von Erdbeeren.

12 Eidotter, ¼ Pfund Zucker, 4 Loth Mehl und etwas Salz werden in ¾ Quart Milch, oder noch besser in eben so viel Sahne, die aber nicht über einen Tag alt seyn darf, recht tüchtig gequirlt, dann das zu Schnee geschlagene Eiweiß, nebst einer guten Portion rein gewaschener und trocken abgelaufener Erdbeeren, dazu gerührt, eine Form mit Butter ausgestrichen, obiges hineingethan, sogleich in den Ofen geschoben, nach einer Stunde wieder herausgenommen und mit Zucker bestreuet.

419. Mehlspeise von Himbeeren.

Man setze 1 Quart Milch, nebst ¼ Pfund Zucker

und abgeriebener Citronenschale zum Feuer, schlage 12 Eidotter mit 3 Loth Kraft- oder Kartoffelmehl und etwas Salz recht klar, und gieße sie unter beständigem Rühren zu der kochenden Milch. Ist diese erkaltet, so rühre man das zu Schaum geschlagene Weiße der Eier wohl damit durch, thue auch eine beliebige Portion vorher gewaschener, und wiederum trocken abgelaufener Himbeeren dazu, und lasse es alsdann bei temperirter Hitze eine Stunde backen.

420. Mehlspeise von Aprikosen.

Man gieße auf $\frac{1}{2}$ Pfund Reismehl etwas kaltes Wasser, rühre das Mehl damit um, und lasse es dann sich wieder setzen, damit das Wasser abgegossen werden könne, ohne daß etwas von dem Mehle dabei verloren gehe, dann rühre man dieses Mehl in einem Quart kochender Milch nebst etwas Salz, zu einem dicken Brei, der darauf erst wieder verschlagen muß, ehe man ihn gebrauchen kann. — Inzwischen schäle man 2 Mandeln schöner großer Aprikosen, schneide sie in Viertel, schlage die Steine auf, ziehe von den Kernen das feine braune Häutchen, und hacke sie ganz fein, reibe hierauf $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zu Sahne, thue nach und nach 12 Eidotter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, von einer Citrone die abgeriebene Schale, die gehackten Kerne, auch etwas Salz, und dann den Mehlbrei hinzu, rühre alles gut von einer Seite, ferner kommen ganz zuletzt auch das zu Schaum geschlagene Eiweiß und die geschälten Aprikosen dazu, welche aber, wo möglich, nur durch Schwenkung mit der Masse in Verbindung gebracht werden müssen, die nachdem in eine Form gethan, und bei gelinder Hitze $1\frac{1}{2}$ Stunde gebacken wird.

421. Mehlspeise von eingemachten Wallnüssen.

Die Zubereitung dieser Mehlspeise ist ganz gleich mit der von Kirschen nach Nr. 417., nur daß man hier statt der Kirschen, eingemachte Wallnüsse nimmt, diese gröblich hackt und dann mit der Masse vermischt.

422. Wiener Mehlspeise von Apfelsinen.

Man quirle ½ Pfund Kartoffelmehl in etwas kalte Milch, gieße dieses in ein Quart kochender Milch, und lasse es bei stetem Rühren zu einem steifen Brei werden. Alsdann reibe man ½ Pfund Butter zu Sahne, thue 12 Eidotter, nach Gutdünken Zucker, von 4 Apfelsinen und einer Citrone die abgeriebene Schale, nebst etwas Salz, ferner das ausgekühlte Mehlmuß und zwar unter beständigem Rühren, nur immer theilweise, und ganz zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß und den Saft der Apfelsinen und der Citrone hinzu, bringe diese Masse in eine gut ausgeschmierte Form und lasse sie bei gedämpfter Hitze allmählich backen.

423. Mehlspeise von Buchweizengrütze.

Man bringe 1 Quart Milch zum Feuer, lasse sie kochend werden, und rühre alsdann ½ Pfund in etwas kalter Milch klar gequirlte Buchweizengrütze dazu, und lasse selbige zu einem dicken Brei ausquellen, der aber wohl in Acht genommen werden muß, daß er nicht anbrenne. Hierauf reibe man ½ Pfund Butter zu Sahne, thue ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund fein gestoßener Mandeln, von einer Citrone die abgeriebene Schale, Salz und den ausgekühlten Grützbrei dazu, reibe alles gut durch, rühre sodann noch das zu Schnee gepeitschte Eiweiß hinzu, schütte die Masse in eine Form, und lasse sie eine Stunde backen.

424. Mehlspeise von Hirse.

18 Loth Hirse werden abgebrüht, gewaschen, und in einem Quart Milch, nebst etwas Salz, völlig ausgequollen, dann in eine Schüssel gethan und wieder ausgekühlt. Nächstdem $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zu Sahne gerührt und ferner noch mit 10 Eidottern, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, abgeriebener Citronenschale, und wenn es nöthig ist etwas Salz, recht anhaltend nach einer Seite gerieben, dabei die Hirse immer löffelweise hinzugethan, und zuletzt auch das zu Schaum gequirlte Eiweiß noch dazu gemischt. Die Mehlspeise muß eine Stunde backen, und wird, wenn sie aus dem Ofen gezogen, mit Zucker und Zimmt bestreuet.

425. Mehlspeise von Krebsen.

Koche anderthalb Schock Krebse in Wasser und Salz ab, brich sie aus, schneide die Schwänze einmal durch, und mache von den Schalen und $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, nach Nr. 11. Krebsbutter, schneide sodann für zwei Groschen Milchbrod ganz klein, und gieße soviel Milch darauf, daß es sich gehörig darin erweichen kann, rühre nachmals die wiederum erstarrte Krebsbutter zu Sahne und dazu 10 Eidotter, Zucker, Salz, Muskatenblumen, abgeriebene Citronenschale, so wie auch das eingeweichte Milchbrod. Ist alles gut durchgerieben, so thue auch das zu Schnee geschlagene Eiweiß und sämmtliches Krebsfleisch hinzu, rühre es damit noch ein wenig, bringe es in die Form, und lasse es eine Stunde backen.

426. Mehlspeise von Sago.

Man reinige nach Nr. 24. $\frac{1}{2}$ Pfund Sago und lasse

lasse ihn in Milch, nebst etwas Salz, recht gut aus-kochen, so daß er ordentlich gallertartig wird, dann reibe man ½ Pfund Butter zu Sahne, nehme von 10 Eiern das Gelbe, ¼ Pfund Zucker, abgeriebene Citronenschale, etwas Salz, und für einen guten Groschen Zwieback dazu, rühre dieß alles gut nach einer Seite und fahre damit so lange fort, bis auch der Sago und das zu Schaum gepeitschte Eiweiß mit der Masse vereinigt sind, die hierauf in eine Form gebracht werden und bei mäßiger Hitze eine Stunde backen muß.

427. Eine Fleischspeise.

Hierzu nimmt man gern kalten Braten, von welcher Art es sey, schneidet alle Sehnen heraus und hackt ihn ganz fein, alsdann nimmt man nach Gutdünken Butter, reibt sie zu Sahne, thut, eben so nach Willkühr, Eidotter, abgeriebene Citronenschale, in Milch eingeweicht gewesene Semmel, nebst etwas Salz hinzu, reibt dieses erst, und nachdem auch das gehackte Fleisch noch recht gut damit durch, schlägt dann das Weiße der Eier zu Schaum und rührt auch diesen dazu, schmiert eine Form recht stark mit Butter aus, streuet über diese Butter noch geriebene Semmel, thut dann die Fleischfarce hinein und läßt es ganz allmählich backen. Soll angerichtet werden, so legt man eine Schüssel auf die Form, stürzt selbige um und zieht sie dann von der gebackenen Farce ab. Hierzu wird Sardellen-, holländische, der Veränderung wegen, auch wohl Capernsauce gegeben.

428. Gefüllte Aepfel.

Hierzu nimmt man am liebsten große Borsdorfer-

äpfel, oder von einer andern guten Art, die diesen an Größe gleich sind, schält selbige ab, und bohrt mit einem spitzen Messer sämmtliche Kernhäuser heraus, so daß die Aepfel eine ganz runde Höhlung erhalten, füllt solche aber sogleich wieder aus, mit einer Farce von zu Sahne gerührter Butter, etlichen Eiern, etwas abgeriebener Citronenschale und Salz, einigen gestoßenen Mandeln, und so viel geriebener Semmel, daß die Farce nicht zu steif davon werde, und streicht das Füllsel oben und unten mit einem Messer glatt. Alsdann mache einen feinen Blätterteig, mangele solchen recht dünn aus und schneide ihn in viereckige Stücken, von der Größe, daß sie einen Apfel ganz und gar bedecken können, thue dann in ein jedes dieser Stücke einen Apfel, schlage die vier Ecken über selbigen zusammen, drücke sie fest an, bestreiche diese Teichhülle mit dem Gelben vom Ei, thue sie in eine mit Butter stark ausgeschmierte Form, und lasse sie recht schön gelbbraun backen. Unterdessen mache von recht steifem Papier so viel Kästchen, als Aepfel sind, fülle selbige mit geschlagener Sahne, bestreue diese mit buntem Zucker und arrangire dann eine recht geschmackvolle Schüssel von diesen Aepfeln und Sahnenkästchen. Wird es recht zierlich geordnet, so findet dieses Gericht gewiß schon dem Aeußern nach ungetheilten Beifall.

429. Krebsstrudeln.

Man koche ein Schock Krebse in Wasser und Salz, breche sie aus, schneide die Schwänze, nebst dem Scheerenfleisch ganz klein, und mache von den Schalen nach Nr. 11. Krebsbutter, gieße aber dabei statt des Wassers, Milch auf die gebratenen Schalen, und

lasse sie damit kochen, nehme alsdann die Krebsbutter von der Milch ab, streiche diese durch ein Haarsieb, und bringe sie nebst dem Krebsfleisch, etwas gestoßenen Muskatenblumen, Zucker, Salz und einer Hand voll geriebener Semmel zum Feuer, rühre, nachdem es noch etwas gekocht hat, einige Eidotter und etwas Mehl daran, lasse es auch hiermit noch einigemal aufstoßen, und schütte es dann zum weiteren Gebrauch auf eine Schüssel. Nunmehro mache man von ½ Pfund Mehl, vier Löffeln geschmolzener Butter, einigen Eiern, etwas Salz und Zucker, einer mittelmäßigen Tasse voll Milch und 3 Löffeln voll recht guter Hefen, einen Bärmteig, mangle ihn ganz fein aus, schneide ihn in große viereckige Stücken, bestreiche den Rand derselben mit Eigelb, thue von dem Krebsragu etwas hinein, rolle sie dann, gleich einer Wurst, auf, und drücke sie an den beiden äußeren Enden dicht zusammen; sodann streiche eine Form gut mit Butter aus, lege diese Strudeln hinein — zwei in die Länge, und zwei quer herüber, wenn man gerade 4 Stück hat — und lasse sie an einem warmen Orte gehen, mache indessen von einem Quart Milch, 8 Eidottern, 3 Löffeln Kartoffelmehl, Zucker, abgeriebener Zitronenschale, etwas Salz und dem Schnee der Eier, eine Glaire, gieße solche darüber, und lasse sie bei mittelmäßiger Hitze eine Stunde backen.

430. Dampfnudeln.

Ein halbes Pfund Butter wird geschmolzen, hierauf gut abgeklärt, daß nichts von dem Salze mit hinein komme, wenn sie wieder abgekühlt ist, zu Sahne gerieben und dann 6 Eier, Milch, recht gute Hefen,

nebst abgeriebener Citronenschale, Zucker und Salz dazu gerührt. Alsdann schmiere man eine Kasserolle recht stark mit Butter aus, setze in selbige von dem eingerührten Teige immer kleine Häufchen, von der Größe eines Apfels, einen neben den andern, und bestreue jeden einzeln mit etwas Mehl, daß, wenn sie sich ja berühren, sie nicht an einander haften bleiben, stelle sie dann an einen warmen Ort und lasse sie aufgehen. Ist dieses geschehen, so decke einen ganz flachen Deckel über die Kasserolle, und lege glühende Kohlen auf selbigen; setze die Kasserolle auf einen Dreifuß, und mache auch ein kleines Kohlenfeuer darunter; jedoch ist dabei zu beobachten, daß das Feuer auf der Kasserolle immer stärker seyn muß, wie das darunter. Auf diese Weise müssen die Nudeln $\frac{3}{4}$ Stunden dämpfen. Nach Verlauf dieser Zeit lüfte man zum erstenmal den Deckel, und sind sie dann schon recht hoch aufgelaufen, und dabei recht schön gelbbraun, so bestreue man sie mit Zucker, gieße ein Quart kochende Milch darüber, decke sie wieder zu, gebe ihnen abermals Feuer und zwar unten ganz wenig, weil sie sonst brennen, oben aber etwas mehr, und lasse sie noch ein Weilchen stehen. Sollen sie angerichtet werden, so nehme man sie mit einem Anrichter geschickt aus der Kasserolle, lege sie auf eine Schüssel, und sende sie nebst einer Milchsauce zur Tafel.

431. Gebackene Nudeln.

Man mache nach Nr. 9. eine beliebige Portion Nudeln, lasse solche in kochendem Wasser einigemal aufwellen und dann in kaltem Wasser sich verkühlen. Sind sie nachdem trocken abgelaufen, so menge man

sie mit Zucker und ein wenig Salz, thue sie in eine ausgeschmierte Form, lege noch kleine Stückchen Butter dazwischen und lasse sie in einem schon verschlagenen Ofen langsam backen. So zubereitet werden sie zu Braten und Karbonade gespeiset.

432. Mehlspeise à la Reine.

Man nimmt 16 Eidotter, 6 Löffel Mehl, Zucker, abgeriebene Citronenschale, den Schnee der 16 Eier und etwas Salz, schlage alles in einem Topf gut durch einander, und backe alsdann von dieser Masse recht appetitliche Plinzen; hierzu muß man aber rein gewaschene Erd- oder Himbeeren, eingemachtes Kirschfleisch oder auch geschmorte Kirschen, nebst gestoßenem Zucker in Bereitschaft haben, und sobald eine Plinze gut ist, lege man sie auf eine Schüssel, thue von den angeführten Obstarten eine darauf, streue Zucker darüber, bedecke sie mit einer andern Plinze und fahre so fort, bis sämmtlicher Teig verbacken ist, dann schneide man die Plinzen egal rund, lege sie in eine Form, mache einen Guß darüber, von Zucker und Citronensaft oder auch von Zucker und Pfirsichblüthenwasser, und lasse sie ganz langsam backen.

433. Mehlspeise von Spinat und Krebsen.

Man rühre sich nach obiger Vorschrift, nur mit Hinzusetzung von etwas Pfirsichblüthenwasser, gleichfalls einen guten Plinzenteig ein, und backe daraus 8 — 10 Plinzen, die aber ja nicht braun seyn, sondern nur eben zusammenhalten müssen, und lege sie einzeln auf ein reinliches Küchenbret, damit sie sich auskühlen. Alsdann nehme man nach Nr. 275. zube-

reiteten Spinat, thue dazu das Fleisch von ½ Schock in Wasser und Salz abgekochten Krebsen, Zucker, Muskatenblumen, Salz, und zwar nicht zu wenig, damit der Spinat hübsch kräftig schmecke, lasse ihn also noch etwas durchkochen, und rühre ihn zuletzt mit einigen Eidottern und einer Kleinigkeit an Mehl ab, schmiere nunmehro auch eine Form stark mit Butter aus, lege darin erst eine Plinze und dann einen Finger hoch Spinat, und fahre auf diese Art fort eine Mehlspeise von gewöhnlicher Höhe zu bilden, fülle dann die aus den Schalen präparirte Krebsbutter darüber, setze die Form in den Ofen auf einen Stein und lasse sie bei sehr gemäßigter Hitze eine Stunde backen. Man streut Zucker darüber, wenn man sie zur Tafel sendet.

Man mache Nudeln nach Nr. 9. und koche selbige in Milch ab, nehme dazu aber etwas viel Milch, damit die Nudeln sich gehörig ausbreiten können, denn wenn sie zu dicht auf einander liegen, so werden sie klümprich. Hierauf reibe man ½ Pfund Butter zu Sahne, thue 8 Eidotter, ¼ Pfund Zucker, 10 Loth rein gewaschene Korinthen, abgeriebene Citronenschale, etwas Salz, ferner die trocken abgelaufenen Nudeln und das zu Schaum gerührte Eiweiß hinzu, rühre alles gut durch einander, bringe es in eine Form und lasse es bei gemächlicher Hitze langsam backen.

Zehnter Abschnitt.

Von der Zubereitung aller Braten.

434. Kälberbraten.

Ein jeder Kälberbraten, er werde am Spieß oder

im Ofen gebraten, muß vorher tüchtig geklopft werden, wodurch er vorzüglich mürbe wird. Alsdann hauet man den untern Theil des Beins ab, und wässert ihn, aber nur eine kurze Zeit, ein. Ist der Braten ohne Rippen, eine bloße Keule, so pflegt man ihn wohl gern zu spicken; man zieht zu dem Ende alle grobe, zähe Haut davon ab, und spickt ihn mit ganz fein und kurz geschnittenem Speck, hiernächst steckt man ihn an den Spieß, befestigt ihn gut, daß er nicht schwanke, legt ihn an, und begießt ihn auf der Stelle mit geschmolzener Butter; auf einen nur mittelmäßigen Braten kann man recht gut ein Pfund Butter rechnen. Hat er so ein viertel oder halbes Stündchen gebraten, so bestreue man ihn mit Salz, gieße zu der Butter noch etwas kochendes Wasser, und lasse ihn ferner unter fortwährendem Begießen, welches übrigens bei allen Braten die Hauptsache ist, gar schön und gelbbraun werden; kurz vor dem Anrichten wird er noch ein Mal recht stark begossen und dann mit geriebener Semmel bestreut, und beim Anrichten selbst die Sauce durch ein Haarsieb gestrichen.

Soll der Braten im Ofen gebraten werden, so ist die Vorbereitung desselben ganz gleich mit einem Spießbraten, in die Pfanne muß aber eine sogenannte Bratenleiter gelegt werden, das heißt: zwei lange Stäbchen Holz, welche durch mehrere Querstäbchen verbunden sind, und zwar darf diese Leiter nicht von Fichtenholz seyn, welches dem Braten einen unangenehmen Geschmack mittheilen würde; dann schmelze man gleich die erforderliche Quantität Butter, gieße etwas kochendes Wasser dazu, streue das nöthige Salz über

den Braten; gieße darüber die zerlassene Butter und lasse ihn bei unermüdetem Begießen — als das einzige Mittel, wodurch er saftig und schön werden kann — gar und gelbbraun werden.

Hat man nun aber weder Bratenwender, noch Bratofen, und wünscht den Braten doch selbst zu machen, so zünde man auf dem Heerde eine gehörige Menge Schmiedekohlen an, und lasse sie erst völlig ausdampfen und zum Glühen kommen, sodann setze einen Dreifuß darüber und auf diesen die Pfanne mit dem Braten; bedecke dann selbige, nebst dem ganzen Feuer mit einem großen Kessel und lasse ihn darunter gar werden. Das empfohlene häufige Begießen muß aber auch hierbei eben so pünktlich befolgt werden. Noch zu bemerken ist, daß der Kessel nicht dicht auf dem Feuerherde ruhen darf, weil der Mangel an Luft die Kohlen ersticken würde; einige Steine unterzulegen wäre also dabei sehr rathsam.

435. Hammelbraten.

Bei einem Hammelbraten giebt man jederzeit dem Ofen den Vorzug, er wird darin viel schöner als am Spieße. Das Verfahren dabei ist folgendes: man klopfe den Braten recht derb, ziehe die zähe grobe Haut davon ab, wasche ihn ab und spicke ihn dann mit Chalotten und ziehe etwas Salbei oder Majoran durch das dicke Fleisch, lege ihn dann in die Pfanne, streue Salz darüber, gieße etwas kaltes Wasser darauf und setze ihn in den Ofen. Anfänglich darf er nur schwach, nachher aber muß er rascher braten, und das Begießen dabei ja nicht vernachlässigt werden. Sollte er stark einbraten, so muß immer etwas kochendes Was-

ser nachgegossen werden, indem der Hammelbraten nicht mit zu weniger Sauce braten darf; zuletzt bestreue man ihn mit geriebener Semmel, und lege ihn beim Anrichten, im Gegentheil vom Kälberbraten, mit der Niere auf die Schüssel.

436. Lammbraten.

Den Lammbraten lasse man erst etwas wässern, dann löse man von dem Schulterblatte an, bis zu Ende der Rippen die Haut los, mache ein Füllsel von zu Sahne gerührter Butter, einigen Eiern, Zucker, Muskatenblumen, rein gewaschenen Korinthen, Salz und geriebener Semmel, lege ihn dazwischen und nähe die Oeffnung wieder zu. Hiernächst stecke man ihn an den Spieß, befestige ihn wohl, und begieße ihn gleich nachdem er angelegt worden ist mit geschmolzener Butter, salze ihn nach einem Weilchen, gieße auch noch etwas kochendes Wasser zu der Butter, und lasse ihn recht saftig und mürbe gar braten. Anfänglich muß er nur schwach Feuer haben, sonst setzt er gleich eine dicke Kruste, die oft Ursach wird, daß er nicht gehörig durchbraten kann. Kurz vor dem Anrichten begieße man ihn noch einmal recht stark, dann aber nicht weiter, und bestreue ihn mit geriebener Semmel.

437. Hasenbraten.

Dem Hasen streift man erst den Balg ab, hauet dann die Vorderblätter, die Dünnungen bis zur Hälfte der Rippen, sammt dem Kopf ab, und läßt ihn einige Zeit wässern; nunmehro schneidet man ihm das Schloß auf, wäscht das Weidloch rein aus, häutet ihn eigen, und spickt ihn recht dicht und zierlich mit ganz kurz

und fein geschnittenem Speck, sodann speilert man ihn von der inwendigen Seite durch die Keule, so daß der Speiler einen Riegel vor dem Schloß bildet, haut dann die rauhen Beine zur Hälfte weg, bindet sie über das Kreuz, schiebt sie in die Höhe, befestigt sie recht dicht am Speiler und bewickelt sie mit Papier. Gegenwärtig hat der Hase seine übliche Lage und kann an den Spieß gesteckt werden, diesen steckt man zwischen Schloß und Speiler durch, und befestigt den Hasen daran noch an zwei verschiedenen Stellen, nämlich oben am Halse und in der Mitte, wo man vermittelst einer Packnadel, dicht am Rückgrat, ein Ende Bindfaden durchzieht, dieses unter dem Spieß durchnimmt und oberhalb des Hasens zuknüpft. Ist er nun angelegt, so begießt man ihn zuerst in- und auswendig mit kochendem Wasser, schüttet dieses Wasser aber augenblicklich wieder weg, und begießt ihn mit Butter und ausgelassenem Speck, salzt ihn nochmals und läßt ihn unter beständigem Begießen langsam gar werden. Wünscht man ihn ganz vorzüglich zu haben, so begieße man ihn einige Mal mit saurer Sahne, und zuletzt wird geriebene Semmel darüber gestreut. Im Ofen gebraten, und das Begießen nicht versäumt, wird der Hasenbraten auch recht schön, nur muß man sich drei kleine Spießchen zu verschaffen suchen, und wenn sie auch nur von Holz sind; an den einen bindet man den Hasen fest, die andern beiden aber lege man quer über die Pfanne, und dann den Braten darauf.

438. Hirsch- und Rehziemer.

Nachdem diese Art von Braten gleichfalls einige Stunden gewässert haben, schneidet man alles Unsau-

dere davon rein ab, häutet sie gut, und spickt sie recht schön und sauber mit in schmale Streifchen geschnittenem Speck. Hernach befestige sie so gut wie möglich am Spieß, lege selbiges an, und begieße sie mit ausgelassenem Speck, geschmolzener Butter und saurer Sahne, welches alles zusammengerührt seyn muß. Wird die Brühe zu kurz, so nehme man etwas Wasser dazu. Diese Braten, wie alle übrigen, können ebenfalls nur durch unermüdetes Begießen saftig und wohlschmeckend geliefert werden. Zuletzt streuet man geriebene Semmel darüber. Im Ofen gebraten ist die Behandlung ganz dieselbe.

439. Hirsch- und Rehkeulen.

Diese werden ausgewässert, gehäutet, sauber gespickt, an den Spieß gebracht, mit ausgekröschtem Speck, Butter und saurer Sahne begossen, und wie immer mit geriebener Semmel bestreut.

440. Gänse zu braten.

Die Gans wird innerhalb ausgebrüht, mit Salz eingerieben, und mit geschälten Aepfeln und etwas abgebrühtem Beifuß gefüllt. Eine feinere Füllung ist aber die von geschälten Kastanien, in Streifchen geschnittenen Mandeln und Aepfeln, rein gemachten Rosinen, und in Butter gebratener Semmel, welches alles zusammengemengt und in die Gans gethan wird. Sodann macht man zu Ende der Bauchhaut eine Oeffnung und zieht dieses über den Steiß, bindet die Keulen fest zusammen, stößt ein Querholz oder Eisen durch die Gans, befestiget selbiges am Spieß und legt dieß dann an. Wenn der Braten meist gar ist, so thut

man das Schmalz aus der Pfanne, und begieße den Braten ferner mit brauner Butter, bis er vollends gar ist, streuet auch geriebene Semmel darüber und richtet ihn an. Soll die Gans im Ofen gebraten werden, so legt man sie an einen langen Spieß, und stößt ihr noch zwei Querspießchen, eins unter die Flügel, das andere durch die Keulen, und legt sie so in die Pfanne, daß sie gleichsam nur schwebt und die Enden der Spieße auf dem Rande der Pfanne aufliegen; soll eine Gans im Ofen schön werden, so muß man das Begießen vorzüglich thätig besorgen.

441. Enten zu braten.

Die Enten werden für gewöhnlich mit Aepfeln gefüllet, wer aber kein Freund von Obst ist, der kann auch von der gehackten Leber, einigen Eiern, etwas Butter und geriebener Semmel einen Farce machen, und damit die Höhlung des Leibes ausfüllen. Viele Personen verwerfen auch diese beiden Arten von Füllung, und thun die einfach abgekochten und geschälten Kartoffeln in die Enten; darüber läßt sich gar nichts festsetzen, und hängt von Jedermanns Belieben ab. Nachdem werden sie wie die Gänse an den Spieß gebracht, und auch ferner wie diese behandelt. Fleißiges Begießen ist und bleibt immer die Hauptbedingniß beim Braten.

442. Hühner und Tauben zu braten.

Bei diesen Braten ist zu erinnern, daß sie nach Nr. 1. trocken gepflückt, eine Nacht abgekühlt und dann sauber und weiß präparirt werden. Sollen sie an den Spieß kommen, so füllt man erst die Hühner

mit gut gewaschener Petersilie, die Tauben aber mit einer Farce von Semmel, Butter und Eiern, klemmt ihnen alsdann den Kopf unter den einen, und Leber und Magen unter den andern Flügel, speilert sie durch die Keulen, belegt sie mit breiten Scheiben Speck, bindet mit Butter bestrichenes Papier darüber und bringt sie also an den Spieß. Sie werden sehr leicht trocken, und es muß deshalb um so weniger das Begießen versäumt werden.

443. Repphühner und Krammetsvögel zu braten.

Die Repphühner werden nach Nr. 1. präparirt, dann recht sauber gespickt, gespeilert, an kleine Spieße gesteckt und diese an einen größern befestigt. Ist dieß angelegt, so muß man gleich ausgelassenen Speck und geschmolzene Butter bei der Hand haben, und solches ganz heiß über die Hühner gießen, nachmals werden sie mit Salz bestreuet, allenfalls noch etwas Wasser zur Butter gethan, und bis sie gut sind, immer in kleinen Zwischenräumen begossen und zuletzt etwas geriebene Semmel darüber gestreut. Sollen sie angerichtet werden, so steckt man die kleinen, rauhen Köpfchen auf dünne kurze Stäbchen Holz, macht recht niedliche Krause von weißem Papier, schiebt diese mit auf die Stäbchen und steckt solche in die Hälse der Repphühner zwischen Haut und Wirbel fest. Den Krammetsvögeln wird, nachdem sie gepflückt sind, der Schnabel dicht am Halse in die Brust gedrückt, dann steckt man sie an kleine Spieße und bindet diese an einen größeren fest. Zwischen jeden Krammetsvogel steckt man immer ein kleines Scheibchen Speck, und sind sie bald gut,

so bestreut man sie mit gestoßenen Wachholderbeeren und geriebener Semmel.

444. Schnepfen zu braten.

Sind die Schnepfen gepflückt, die Haut von Hals und Kopf abgezogen, ihnen die Beine rückwärts über- und dann inwendig nach unten bei den Keulen durchgebogen und kreuzweise zusammengesteckt, so werden sie gespickt, ihnen alsdann der Schnabel statt eines Speilers quer durch die Keulen gestoßen und also unausgenommen an kleine Spießchen gebracht und diese an einen großen befestigt, und dann ferner wie die Repphühner gebraten. In die Bratpfanne wird aber geröstete Semmel geschnitten, damit das Eingeweide, das aus den Schneppen fällt, darauf einen Platz findet.

445. Ribbesper.

Aus einem Schwein läßt man sich die Ribben von einer Seite ausschälen, und etwas einknicken, damit das Vorschneiden weniger beschwerlich ist, schält alsdann Aepfel, schneidet sie in Viertel, nimmt eben so viel ausgequollene gebackene Pflaumen, durchmengt beides mit etwas Zucker und geriebenem Brod, füllt es in die eine Hälfte der Ribben, klappt die andere herüber, und bratet dann den Braten im Ofen.

446. Schweineschinken wie wilden zu braten.

Man nimmt einen frischen Schweineschinken, löset die Haut davon ab, schneidet alles Fett herunter, legt ihn einige Tage in recht scharfen Essig, in welchen man einige Wachholderbeeren und mehrerlei Kräuter thut, spickt ihn alsdann ganz fein und sauber, steckt ihn an den Spieß und begießt ihn mit Butter und etwas Es-

sig. Vor dem Anrichten streut man ebenfalls Semmel darüber.

447. Hammelkeule wild zu braten.

Von einer Keule wird bis zum Fleisch alle Haut abgezogen, auch das geringste Fett davon abgeschnitten, dann gleichfalls, nebst etwas Wachholderbeeren und feinen Kräutern in Essig gelegt, nach einigen Tagen herausgenommen, schön und dicht gespickt, an den Spieß gebracht und mit Butter und ein wenig Essig begossen.

448. Hammelrücken wie Rehziemer zu braten.

Man läßt sich den Rücken eines Hammels gleich einem Rehziemer aushauen, dann häutet man es, legt es einige Tage in Essig, spickt es sodann, bringt es an den Spieß, begießt es anfänglich mit ausgekröschtem Speck, nachdem mit Butter und etwas Essig, und bestreue es mit geriebener Semmel.

449. Eine Pute zu braten.

Man präparire die Pute nach Nr. 1., wasche sie dann inwendig mit Wasser und Salz, auswendig aber mit Kleie, reibe sie nachmals inwendig mit Salz aus, klemme den reingemachten Magen, so wie auch die Leber zwischen die Flügel, schlage den Brustknochen ein, klopfe die Brust recht mürbe und spicke sie dann über und über mit fein geschnittenem Speck, sodann mache man folgenden Füllsel: rühre ein Stück recht frische Butter zu Sahne, thue von 6 Eiern das Gelbe, etwas Salz, fein geschnittene Mandeln, rein gewaschene Korinthen, geriebene Citronenschale und gestoßene Muskatenblüthe dazu, rühre dieß alles, nebst dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß und geriebener Semmel

zu einer geschmeidigen Masse, fülle den Kopf damit aus, binde ihn fest zu, bewickle die Pute ferner noch mit Scheiben Speck, befestige sie am Spieß, und lege sie an. Hierauf begieße sie zuvörderst mit Salzwasser und dann fortwährend fleißig mit Butter und ausgeschmolzenem Speck. Soll sie angerichtet werden, so bestreue man sie noch kurz zuvor mit geriebener Semmel und belege sie beim Anrichten selbst mit Citronenscheiben.

Eilfter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Gelées.

450. Gelée von Hirschhorn.

Zu einer jeden Art von Gelée bedarf man erst eines sogenannten Standes von Hirschhorn, welcher folgendergestalt verfertigt wird. Man nehme ein Pfund fein geraspeltes Hirschhorn, (das längliche weiße taugt nichts), wasche selbiges so lange mit kaltem Wasser, bis das Wasser durchaus nicht mehr davon getrübt wird, alsdann thue man es in einen ganz neuen, aber vorher mit Wasser wohl ausgekochten, irdenen Topf, werfe die Schale von einer Citrone dazu, gieße 3 Quart Wasser darauf, und lasse es, ohne darin zu rühren, 3 — 4 Stunden ununterbrochen, aber ja nicht zu stark, kochen, weil sonst der Gelée trübe bleibt, auch bewahre man es vor dem Ueberkochen, wozu es sehr geneigt ist. Thut man einen Tropfen davon auf einen zinnernen Teller, und selbiger wird steif, nachdem er erkaltet ist, so seihe man es durch ein reines feines

Haar-

Haarsieb in einen andern neuen Topf, drücke alle flüssige Theile aus dem Hirschhorn und stelle das Abgegossene alsdann hin, damit es sich setze. Hat es ein Weilchen gestanden, so pflegt sich gewöhnlich oberhalb etwas Trübes und Fettiges zu zeigen, dann lege man so lange Löschpapier darauf, bis es ganz klar erscheint. Aus diesem Stande können durch die Verschiedenheit der Zusätze alle mögliche Arten von Gelées bereitet werden. Wünscht man Weingelée zu haben, so thue man den Stand aus dem Topfe in eine gut verzinnte Kasserolle, nehme ein Quart Rhein- oder Franzwein, ein Pfund Zucker, von einer Citrone die abgeriebene Schale und von zweien den Saft, nebst etwas ganzem Zimmt und Nelken dazu, und lasse solches auf Kohlenfeuer ½ Stunde ganz gemächlich kochen. Hat man es abermals probirt, ob es, wenn es kalt ist, gallert, so wasche man 8 Eier ganz rein ab, sondere das Weiße vom Gelben, thue ersteres in eine Schüssel, zerdrücke die Schale, lege sie dazu und peitsche es sodann zu einem mäßig steifen Schaum. Zu diesem Schaum thut man alsdann einige Löffel voll Gelée, schlägt ihn damit wohl durch, thut ihn also zu dem übrigen Gelée, wenn selbiger gerade in vollem Kochen ist, und zieht mit einem silbernen Löffel den Gelée so lange in die Höhe, bis von dem Eiweiß durchaus nichts mehr zu bemerken ist, dann nimmt man ihn vom Feuer, setzt eine Tasse kaltes Wasser hinzu, und läßt ihn ¼ Stündchen stehen, so wird er sich läutern.

Inzwischen nehme man einen Geléebeutel, welcher von weißem Multum, oben eine Elle weit und unten

wie eine Grenadiermütze spitz zulaufend, gemacht seyn muß. Auch ist es nothwendig ihn sehr fest zu nähen, die Näthe mit weißem leinenen Bande zu besetzen, und oberhalb von eben solchem Bande 4 Oesen, um die Stöcke durchstecken zu können, oder eine gleiche Anzahl Bänder daran zu befestigen, wenn man etwa einen eigenen eisernen Reif dazu haben sollte. Dieser Reif ist von der Weite des Geléebeutels und hat eine Schraube von der Länge eines Fingers, vermittelst welcher er an den Ort befestigt werden kann, wo es am bequemsten ist, den Gelée zu gießen. Ist nun der Beutel daran fest gebunden, so lege man in die Spitze desselben etwas lose, aber reine Baumwolle, stelle ein sauberes Geschirr unten, bedecke selbiges, um dem Staub jeden Zugang zu wehren, mit Papier, in dessen Mitte, gerade unter die Spitze des Beutels, ein Loch geschnitten werden muß, und gieße nunmehro den Gelée so oft und vielmals durch, bis er ganz klar ist; je langsamer er läuft, desto klarer wird er. Dann schütte man ihn in die beliebigen Formen, und lasse ihn darin erstarren. Soll er angerichtet werden, so tauche man eine Serviette in siedendes Wasser, ringe sie nachmals wieder aus, schlage sie so heiß, wie sie ist, um die Form, so wird der Gelée los lassen, und er kann mit leichter Mühe auf die Schüssel bestürzt werden. Da es Hauptsache ist, daß der Gelée bei dem Durchlaufen nicht zu schnell kalt werde, so muß man im Winter das Geschäft des Gießens jederzeit in einer warmen Stube verrichten, oder doch wenigstens 2—3 Kohlenfeuer um den Beutel herum stehen haben.

451. Gelée von Veilchen.

Man lasse $\frac{1}{2}$ Pfund Veilchenblätter in Wein eine Stunde gut verdeckt kochen, drücke sie alsdann durch ein Tuch und lasse das Durchgelaufene kalt werden. Dann nehme man den abgeklärten Stand von einem Pfund Hirschhorn, füge ein Quart Rhein- oder Franzwein, ein Pfund Zucker, von zwei Citronen die auf Zucker abgeriebene Schale, von drei den Saft, nebst einem Stück ganzen Zimmt hinzu, lasse es damit so lange kochen, bis es die Probe hält, sodann kläre man es mit dem Weißen von 6 Eiern. Ist der Gelée bis zur erlangten Klarheit durch den Beutel gelaufen, so mische man den Veilchensaft dazu, und stürze ihn, wenn er in einer passenden Form kalt geworden ist, auf eine Schüssel. Bei Ermangelung der Veilchen kann man auch mit dem Hirschhorn gleich ein Stückchen Veilchenwurzel kochen.

452. Gelée von Apfelsinen.

Man nehme die auf Zucker abgeriebene Schale von einer Citrone und einer Apfelsine, ferner den Saft von 2 Citronen und 4 Apfelsinen, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, $1\frac{1}{4}$ Quart Rheinwein, gebe dieß zu dem Satze von einem Pfund Hirschhorn, nachdem man ihn noch zuvor ein wenig hat einkochen lassen, und verfahre dann ferner bei diesem, wie bei allen andern Gelées, ganz nach Nr. 450., so wird er gewiß gut und klar werden. Aus den Schalen der Apfelsinen kann man mit einem Löffel, so viel es geht, das weiße fleischichte Wesen herausmachen, sie alsdann in Wasser etwas abkochen, und mit Gelée anfüllen, den man zuvor mit etwas Saft von rothen Rüben gefärbt hat. Wenn dieser

darin erkaltet ist, so bedient man sich eines recht scharfen Messers, schneidet die Schalen in Viertel und verziert damit den Gelée.

453. Gelée von Kirschen.

Nachdem man den nach Nr. 450. beschriebenen Hirschhornstand in einer Kasserolle noch etwas hat einkochen lassen, so thue man den Saft einer Metze frischer, saurer Kirschen, welche sammt den Steinen und einigen Gewürznelken, in einem Mörser klein gestoßen und durch ein Tuch gedrückt worden waren, nebst der auf ½ Pfund Zucker abgeriebenen Schale und den Saft von 2 Citronen, so wie ¼ Quart Milch dazu, decke die Kasserolle fest zu und lasse es sodann ½ Stunde auf heißer Asche stehen. Wenn dieser Gelée, — welcher als Ausnahme nicht mit Eiweiß geklärt wird, — zum letzten Male durch den Geléebeutel gegossen wird, so kann man ihn gleich in die dazu bestimmte Form laufen lassen; vorzüglich schön wird er, wenn man die Gelegenheit hat, ihn schnell auf Eis, oder gar in einem Eiskeller erstarren zu lassen.

454. Gelée von Himbeeren.

Man koche einen guten Hirschhornstand von einem Pfund, nehme ½ Quart Rheinwein, ½ Pfund Zucker, den Saft von zwei und die abgeriebene Schale einer Citrone und nach Belieben Himbeersaft dazu, lasse es damit bis zur gehörigen Verdickung kochen, kläre es nachdem mit dem Weißen von 7 — 8 Eiern, lasse es so lange durch den Geléebeutel laufen, bis es nicht im geringsten mehr trübe ist, und bringe es sodann in die Formen.

455. Rother Gelée.

Zu einem Satz von einem Pfund Hirschhorn nimmt man in der Regel 2 Loth Tournesoll oder sogenannten rothen Flor, welcher in Wasser ausgekocht, und die davon erhaltene rothe Brühe zu dem Hirschhornstande gemischt wird. Da aber bei Färbung dieser Läppchen öfters Verfälschungen vorgehen, und nicht immer ächte Cochenille, sondern andere scharfe, beißende und der Gesundheit nachtheilige Materien dazu genommen werden, so hat man sich bei ihrem Gebrauch sehr in Acht zu nehmen, und noch besser ist es wohl, ihn ganz zu vermeiden, vorzüglich im gegenwärtigen Fall, wo sie so leicht durch den Saft der rothen Rüben ersetzt werden können. Ferner kommt zu diesem Gelée ein Quart rother Wein, ¼ Pfund Zucker, der Saft von 4 und die abgeriebene Schale von 2 Citronen. Ist er bis zur erforderlichen Steife eingekocht, so läutert man ihn mit Eiweiß und läßt ihn bis zur vollkommensten Klarheit durch den Geléebeutel laufen. Will man noch etwas für das Auge thun, so kann man wie in Nr. 452. die Aepfelsinen, so hier die Citronenschalen mit Gelée anfüllen, sie in Viertel schneiden, wenn selbiger darin erkaltet ist, und diese um den Gelée nach bestem Geschmacke ordnen.

456. Gelée von Rosen.

Von den schönsten Rosenblättern, welche zu bekommen sind, koche man in Wein, oder thue davon in eine Bouteille, gieße Wein darauf und lasse sie im Sonnenschein destilliren, alsdann nimmt man den Stand von einem Pfund Hirschhorn, läßt ihn noch etwas einkochen, giebt dann ein Quart weißen Wein, ½ Pfund

Zucker, die abgeriebene Schale von zwei und den Saft von vier Citronen dazu, klärt es — nachdem man auf einem zinnernen Teller die Probe gemacht hat, ob es stehe — mit dem Weißen von 6 Eiern, schüttet nach Belieben von der Rosenessenz dazu, und läßt es recht klar in die Formen laufen.

457. Gelée von Borsdorfer Aepfeln.

Sechzehn Stück echte Borsdorfer Aepfel werden geschält, die Kernhäuser herausgemacht, in Wein und Zucker, — doch nicht bis zum Zerfallen — geschmort und zum kalt werden hingestellt. Inzwischen die Schalen der Aepfel in etwas Wasser recht weich gekocht, und durch ein recht feines und reines Haarsieb zu einem recht gut gekochten Stand von $\frac{1}{4}$ Pfund Hirschhorn gerieben, ferner $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, die auf den Zucker abgeriebene Schale von zwei und den Saft von vier Citronen hinzugethan, so lange gekocht, bis es gallert, und dann mit Eiweiß geläutert. Ist der Gelée durchgegossen, so thut man etwas davon in eine Form und läßt es kalt werden, dann rangirt man die Hälfte der Aepfel darauf, giebt einen Guß von Gelée darüber, der aber schon ziemlich verschlagen seyn muß, damit der unterste Satz nicht schmelze, und läßt selbigen erst wieder erstarren, ehe die andere Hälfte der Aepfel und der Rest des Gelées dazu kommt.

458. Blanc-Manger.

Hierzu koche man sich nach Nr. 450. einen Stand von $\frac{1}{2}$ Pfund Hirschhorn, Citronenschale und Zimmt, stoße $\frac{1}{2}$ Pfund süße, nebst einigen bittern Mandeln ganz fein, reibe sie sodann noch in einer Reibesatte zu ei-

nem völligen Brei, und thue sie nebst so viel Zucker, daß es eine angenehme Süße erhält, und ½ Quart kochender Sahne zu dem Hirschhornstande, alsdann rühre man es auf einem gelinden Feuer so lange, bis es zu kochen anfängt, nehme es dann schnell ab, weil es bei völligem Kochen gerinnen würde, und lasse es auskühlen. Hierauf treibe man es mit einer Kelle so gut wie möglich durch eine recht dichte Serviette, welche von zwei Personen stramm gehalten werden muß, bestreiche eine Form mit recht frischem Mandelöl, thue es da hinein, und lasse es eine Nacht auf Eis stehen.

459. Gelée zu kalten Pasteten.

Hierzu kann man sich den Stand, nachdem man viel oder weniger gebraucht, einrichten; zu einem Stande von einem Pfund Hirschhorn nimmt man ¾ Quart Wein, ½ Quart Essig, die Schale von zwei und den Saft von 4 Citronen, läßt es gehörigermaßen einkochen, klärt es sodann mit Eiweiß, und verfährt überhaupt ganz damit nach Nr. 450.

460. Wie man von allen eingemachten Säften Gelée machen kann.

Man verfertige einen Weingelée nach Nr. 450., thue, bevor man ihn mit Eiweiß klar macht, einige Löffel Johannisbeer-, Himbeer- oder Kirschsaft hinzu, und verfahre dann weiter damit nach bekannter Weise. Da die Obstsäfte an sich schon sehr süß sind, so kann man an der zu dem Weingelée festgesetzten Quantität Zucker fehlen lassen.

461. Gelée von Chokolate.

Man koche einen guten Weingelée nach Nr. 450.

bis zur Läuterung, dann thue man ½ Loth gestoßene Vanille und ¼ Pfund geriebene Chokolate dazu, lasse ihn damit noch einige Mal aufwallen, kläre ihn sodann mit Eiweiß, und lasse ihn durch den Geléebeutel in die Form laufen.

462. Wie man Schinken oder Speck von Gelée vorstellt.

Man bereite sich Blanc=Manger und rothen Gelée, nehme eine Form in Gestalt eines Schinkens, gieße erst eines Fingers dick von dem Blanc=Manger hinein und wenn dieses kalt geworden ist, den rothen Gelée, welcher aber auch verschlagen seyn muß, und darauf abermals Blanc=Manger, wenn der Gelée ganz erkaltet ist. Von dem Blanc=Manger muß man aber etwas zurückbehalten, daß, wenn der Gelée aus der Form kommt, die rothen Seiten noch damit belegt werden können. Soll es Speck zu seyn scheinen, so gieße man in eine viereckige Form erst einen Satz Blanc=Manger, und wenn dieses steif ist, einen zweiten von rothem Gelée, und so abwechselnd, bis die Form voll ist. Man muß aber von beiden ein bestimmtes Maaß voll nehmen, damit nicht ein Streif breiter wird wie der andere.

Zwölfter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Pasteten.

463. Feiner Blätterteig zu Torten und Pasteten.

Zu einem recht schönen Blätterteig rechnet man auf ein Pfund Mehl ¾ Pfund Butter. Die Butter

muß recht fetter Art seyn, am meisten ist die Holsteiner dazu zu empfehlen. Man wäscht selbige ein oder zwei Stunden vorher, ehe man den Teig zu machen gedenkt, rein aus, arbeitet sie mit den Händen dabei wohl durch, damit sie recht zähe wird, und gießt während diesem Geschäft mehrmals frisches Wasser auf die Butter, theilt sie zuletzt in drei Theile und läßt sie so lange in kaltem Wasser stehen, bis sie gebraucht wird; sodann nehme man das Mehl, welches von dem besten und feinsten seyn muß, bringe es auf einen Backtisch, mache in der Mitte ein rundes Loch, thue ein Stückchen von der ausgewaschenen Butter, ein Ei, eine Messerspitze Salz und ein Spitzgläschen Cognac hinein, rühre alles erstlich in dem gemachten Loch durch einander, und netze es dann ferner mit so viel gutem reinen, kalten Brunnenwasser an, daß es ein mittelmäßig steifer Teig werde, der sich bequem mangeln läßt und an dem Mangelholz nicht anklebt. Alsdann arbeite man ihn gut durch, walgere ihn immer von sich, und streue dabei öfters ganz dünn Mehl unter. Hierauf lasse man ihn ein wenig ruhen, damit er wieder erstarre; wenn dieß alles verrichtet ist, so nehme man jedes Theil Butter einzeln zwischen ein Tuch, und drücke es ein wenig, damit die daran haftende Feuchtigkeit sich in das Tuch einziehe, dann theile man den Teig in vier Theile, rolle jeden Theil ungefähr bis zur Dicke eines kleinen Fingers aus, und streue dabei immer ganz dünn Mehl unter; nachdem nehme man eine Platte von dem ausgemangelten Teige und ein Theil Butter, pflücke selbige in ganz kleine Stückchen, und lege eines neben das andere auf dem ganzen

Teig umher, dann nehme man einen andern Theil des ausgemangelten Teiges, lege diesen auf die zerpflückte Butter, und verfahre mit dem zweiten Theil der Butter, wie mit dem ersten, und mit dem dritten, wie mit dem zweiten, nachdem wieder ein Stück Teig gelegt worden. Hat man das vierte und letzte Stück Teig aufgelegt, so schlage man die Kanten ringsherum nach oben, bepudere ihn ganz dünn mit Mehl und rolle ihn zu der Dicke eines Messerrückens aus. Dabei beobachte man aber die Regel, beim Mangeln das Mangelholz niemals wieder nach sich zu ziehen, sondern unverändert nur immer der Länge nach von sich weg zu bewegen. Hat man den Teig wiederum in vier gleich große Stücken geschnitten, so lege man eins auf das andere, streue zwischen jedem, so wie auch unten und oben, etwas Mehl, jedoch nur ganz dünn und rolle ihn wie das erste Mal ganz fein aus, zerschneide ihn abermals in vier Stücken, und ist er sodann wieder ausgemangelt, so ist er gut, man schlägt ihn dann einigemal zusammen und macht jeden beliebigen Gebrauch davon; ihn recht dünn auszumangeln, ist ein Hauptbedingniß zu seinem Gerathen, denn dadurch allein wird er hoch und locker. Ferner ist dabei noch zu beobachten, daß man ihn an einem sehr kühlen Orte bearbeitet, darum ist für den Sommer der Keller am besten dazu; selbst dafür, daß der Tisch, auf welchem er gemangelt werden soll, recht kalt sey, muß Sorge getragen werden. Der Ofen, in welchem Blätterteig gebakken werden soll, muß wie zu feinem Brod geheitzt seyn, denn bekommt er nicht gleich zu Anfang starke Hitze, so bleibt der Teig platt und klümpricht.

464. Einen andern feinen Teig zu Torten und Pasteten.

Man nehme 1 Pfund fein Mehl zu ½ Pfund gut ausgewaschener Butter, thue das Mehl auf einen Backtisch, pflücke die Butter in kleine Stückchen und menge sie unter das Mehl, zerquirle dann 4 ganze Eier und 2 Eidotter in ein wenig Wein oder kaltem Wasser, netze damit den Teig vollends an, knete ihn wohl durch und thue kein Mehl weiter hinzu, weil er sonst zu fest werden würde, sodann mangle man ihn wie den Blätterteig nach Nr. 463. Dieses Teiges kann man sich besonders im Sommer bedienen, wenn wegen zu großer Hitze mit dem Blätterteig nicht gut fertig zu werden ist.

465. Gebrannter Wasserteig.

Diesen Teig gebraucht man zu aufgesetzten Pasteten, als Hasen, Repphühnern, wilden Enten rc. Man nimmt dazu eine Metze ordinäres Weizen- oder Roggenmehl, bringt es auf einen Backtisch, pflückt ein Stück Butter in das Mehl und gießt dann nach und nach, während man es tüchtig knetet und bearbeitet, immer etwas kochendes Wasser dazu. Will man wissen, ob der Teig gut ist, so kneipt man mit den Fingern etwas in die Höhe, bleibt er stehen, so macht man ein rundes Brod daraus, wickelt ihn in eine Serviette und läßt ihn so liegen, denn warm kann er nicht weiter behandelt werden.

466. Pastete von jungen Hühnern.

Zu einer Pastete für 12 Personen ist man sechs junger Hühner benöthigt. Man thue selbige bei Zeiten

ab, und lasse sie gut auskühlen, weil sie sonst nicht mürbe werden, bereite sie nach Einleitung, zerschneide sie hernach wie zu Fricassee, und bringe sie in eine Kasserolle mit einem Stückchen Butter, Salz, Citronenscheibe, Lorbeerblättern, Muskatenblumen, einer ganzen mit einigen Nelken gespickten Zwiebel, einem Beutelchen feiner Kräuter, als Thymian, Majoran, Basilikum, Esdrajon ꝛc. und etwas recht guter Bouillon auf ein gelindes Feuer, lasse sie wohl zugedeckt ganz gemächlich durchschwitzen, kehre sie zuweilen um, und wenn sie nothdürftig weich sind, so nehme man sie aus ihrer Brühe — welche aber sorgfältig vermehrt werden muß — und lasse sie abkühlen. Hierauf koche man ½ Schock Krebse in Wasser und Salz ab, breche sie aus, fülle die Nasen mit einer Semmelfarce, mache aus den Schalen Krebsbutter, und aus dem Scheerenfleisch nach Nr. 39. kleine Klößchen von der Größe einer Wallnuß, ferner bereite man einen guten Farc nach Nr. 12., zu welchem man noch einige fein gehackte Chalotten und die roh gehackten Hühnerlebern nehmen kann, und sodann reinige man Morcheln und Champignons, schneide sie einige Male durch und koche sie in Wasser weich. Ist man nunmehro mit allen diesen Vorrichtungen zu Ende, so bearbeite man nach Nr. 462. einen recht feinen Blätterteig, mangele ihn das letzte Mal nicht so ganz dünne aus, sondern lasse ihn wohl wie zwei Messerrücken dick, lege sodann die zinnerne, oder noch besser blecherne Schüssel, auf welche die Pastete kommen soll, auf den Teig und schneide selbigen mit einem recht scharfen Messer rings herum ab. Hierauf bepudere man diese erhaltene Teigplatte

ganz dünne mit Mehl, schlage sie erst zur Hälfte und wenn man abermals etwas Mehl darüber gestreut hat, in Viertel zusammen, kerbe sie mit dem Messer ein wenig ein, damit sie etwas bunt werde, und mache alsdann hieraus den Deckel der Pastete. Ferner schneide man aus dem Reste des Teiges 3 Finger breite Streifen, schmiere die Schüssel mit Butter aus, lege erst von dem Farc auf dem Boden derselben, ordne nachmals die Hühner und alle andere Sachen, als Morcheln, Champignons, Citronenscheiben, Kapern, Krebsschwänze, Krebsnasen, Klößchen ꝛc. recht zierlich in derselben, und zwar so, daß es eine gewisse Höhe erreicht und wie eine Halbkugel in der Schüssel zu liegen scheint, und fülle endlich noch etliche Löffel guter Bouillon darüber. Sodann bestreiche man den Rand der Schüssel mit zerquirlten Eiern, nehme die zum Deckel bestimmte Teigplatte, decke sie locker über das Eingelegte, und drücke sie auf den Rand der Schüssel etwas an. Rings um denselben lege man nunmehro auch die 3 fingerbreite Streife, drücke sie ganz leise an den darunter befindlichen Teig, schneide mit einem scharfen Messer den am Rande hervorstehenden Teig ab und bestreiche sodann die ganze Pastete mit Eiern, wobei man sich aber wohl vorzusehen hat, daß von den Eiern nicht an dem Rande der Pastete hinunter laufe, wodurch diese sonst am Aufgehen gehindert werden würde. Wünscht man noch mehr Zierathen anzubringen, so gebe man etwas Teig die Form von Blättern, oder man schneide auch sonst schmale Streifchen, packe sie von beiden Seiten aus, lege selbige sternartig auf den Deckel der Pastete, und setze da, wo sie sämmtlich in

einen Punkt zusammenlaufen, einen Knopf von Teig darauf, welchen man kreuzweise einschneiden kann. Ist auch dieses mit Eiern bestrichen, so setze man die Pastete in eine Tortenpfanne oder ziemlich heißen Ofen und lasse sie eine Stunde backen. Damit sie unterhalb nicht zu viel Hitze bekomme, so kann man sie auf einen Mauerstein setzen. Unterdessen mache man die Brühe, worin die Hühner gekocht worden, wieder heiß, und bereite davon eine Sauce nach Nr. 56. — versteht sich, daß die Hühnerbrühe die Stelle des Blumenkohlwassers vertritt. — Soll die Pastete zur Tafel gegeben werden, so schneidet man den Deckel an dem Rand herum etwas auf, füllt von der Sauce hinein, und giebt die andere apart dabei herum.

467. Pastete von Tauben.

Man rechne auf jede Person eine Taube, bereite selbige dann nach Einleitung, schneide sie in Viertel, wässere sie gut aus, thue sie hierauf in eine Kasserolle, nebst Butter, Salz, Citronenscheiben, Gewürz, Nelken, einigen Zwiebeln und etwas starker Brühe, bringe sie auf ein gelindes Feuer, halte sie gut verdeckt und lasse sie beinahe gar dämpfen, dann nehme man sie aus der Kasserolle und lege sie zum Auskühlen auf eine Schüssel. Nachdem hacke man die ungekochten Lebern und Magen der Tauben, bereite daraus einen Farc nach Nr. 12., koche Krebse in Wasser und Salz ab, schäle sie aus und mache von dem Fleischklein Klößchen, nehme Kälbermilch, lasse auch diese einigemal aufkochen, schneide sie dann klein und mache es eben so mit den Champignons und Muserons, deren Brühe aber zur

Sauce verwahrt wird. Nunmehro verfertige man einen feinen Blätterteig nach Nr. 463. und setze dann die Pastete nach Nr. 466. zusammen, vergesse aber ja nicht einige Löffel Brühe zu dem Eingelegten zu geben — sonst würde sie zu trocken werden — und lasse sie ebenfalls eine Stunde backen. Ist sie gar, so schneide man sie auf und fülle etwas von der unterdessen bereiteten Sauce hinein. Zu dieser Sauce nehme man die Brühe der Tauben, dazu auch etwas von der Champignonsbrühe, ungefähr 6 Loth Butter, einige Löffel Kapern und rühre sie, wenn sie einigemal aufgekocht, mit dem Gelben von 6 Eiern und etwas Mehl ab.

468. Pastete von Kalbfleisch.

Man nehme eine gute Kälberbrust, zerhaue sie in saubere Frikasseestückchen, blanchire sie nach Nr. 2., setze sie dann in einer Kasserolle, nebst einem guten Stück Butter, Salz, Citronenscheiben, Lorbeerblättern, einem Bündchen Majoran und Thymian, auch einigen ganzen Zwiebeln, zum Feuer, und lasse sie so gut verdeckt ziemlich gar dünsten. Während dessen bereite man eine gute Fleischfarce nach Nr 13., verfertige kleine Semmelklößchen, schneide etliche Saucischen in beliebige Stücken, koche Morcheln und Champignons, so wie auch etwas Kälbermilch ab und mache dann eine Pastete nach Nr. 466., lege wie bei dieser den Farc erst unten, und baue dann das Fleisch und die übrigen Ingredienzien, gleichsam hügelartig darauf, damit es beim Anrichten ein schönes Ansehn habe, und vergesse auch nicht von der Kalbfleischbrühe noch etwas darüber zu

geben. Von der übrigen Kalbfleischbrühe mache man eine Sauce nach Nr. 56., nur mit dem Unterschiede, daß man statt der Krebse, wie bei der Sauce zu Nr. 466., einige Löffel voll Kapern hinzufügt. Auch kann man recht gut eine Frikasseesauce nach Nr. 100. dazu geben, jedoch hat man alsdann den Spargel und Blumenkohl gleich mit in die Pastete einzulegen. Ist die Pastete gut, so schneidet man sie ringsherum auf, oder will man das nicht gern, so schneide man bloß oberhalb ein Löchelchen ein, und fülle vermittelst eines Trichters etwas Sauce hinein. Die übrige Sauce wird besonders zur Tafel gegeben.

469. Saure Pastete von Ochsenzungen.

Ein oder 2 frische Ochsenzungen koche man erstlich in Wasser und Salz, ungefähr zur Hälfte weich, enthäute sie alsdann und schneide sie in nicht zu dünne Scheiben. Dann lasse man Butter in einer Kasserolle zergehen, wälze die Zunge Scheibe für Scheibe in Mehl, mache sie in der Butter recht schön gelbbraun, gebe nachdem etwas von der Brühe, worin die Zungen gekocht worden, so wie auch Citronenscheiben, Gewürz, Nelken und Lorbeerblätter dazu, und lasse sie dann auf gelindem Feuer, und gut verdeckt, erst völlig weich schwitzen. Hat man nun einen guten Fleischfarc nach Nr. 12. bereitet, wozu man allenfalls einige Chalotten nehmen kann, so verfertige man die Pastete ganz nach Vorschrift der 466sten Regel. Schmiere erst die Schüssel mit Butter aus, bringe dann auf den Boden derselben den Farc, darauf dann die Zungen, nebst Citronenscheiben, Kapern, Fleischklößchen und klein geschnittener Bratwurst, lege dann den Deckel darauf, setze

den

den Rand herum, zerquirle einige Eier, mische etwas gestoßenen feinen Zucker dazu, bestreiche die ganze Pastete damit, und lasse sie alsdann, wie jede andere, eine Stunde in einem Backofen oder in einer Tortenpfanne backen. Die Champignonssauce, welche hierzu gemacht wird, erfordert etwas viel Citronen, auch ein Glas weißen Wein, oder einige Löffel Essig, auch thut man wohl, die Sauce, worin die Zungen gedämpft worden sind, mit dazu zu nehmen. Wenn die Pastete aus dem Ofen kommt, so füllt man ebenfalls etwas davon hinein und schickt dann den Rest in einer Sauciere besonders zur Tafel.

470. Pastete von Hasen mit gebranntem Wasserteig.

Alle Pasteten von Wildbret werden von gebranntem Wasserteig verfertigt und zwar also: Man mache erstlich nach Nr. 465. einen gebrannten Wasserteig, der recht steif und wohl durchgearbeitet ist. Nehme alsdann ein Stück davon, walgere es rund zusammen, und mangele es hernach eines kleinen Fingers dick, zu dem Boden der Pastete aus, decke dann einen Teller oder kleine Schüssel darauf, schneide den Teig ringsherum ab, lege nunmehr diesen Boden auf Papier, und ziehe ihn mit diesem auf eine eiserne Platte, sodann nehme man ein anderes Stück Teig, rolle es mit den Händen in der Art, als wenn man eine Brezel machen will, und mangele es dann ferner mit dem Rollholz bis zur Breite einer guten Hand, und der Dicke eines Fingers aus. Nachdem schneide man es von beiden Seiten gerade, bestreiche den Pastetenboden mit Eiern, setze den Rand dergestalt auf, daß der Boden rund herum einen Finger breit vorstehe, und drücke ihn dann mit dem

Daumen fest an, begieße den hervorstehenden Theil des Bodens nochmals mit Eiern, streiche ihn dann mit einem Messer, von unten nach oben, an den aufgesetzten Rand fest an, und mache ihn nachmals mit dem Kneipeisen recht zierlich bunt. Hiernächst stopfe man diese Pastetenform voller Servietten, damit sie nicht wieder zusammensinke, rolle noch ein Stück Teig zu einem Deckel aus, lege über die Servietten, welche ein wenig erhaben über den Rand der Pastete hervorstehen müssen, einen Bogen Papier und darauf dann die Deckelplatte, drücke selbige an das Papier dicht an, und schneide den überflüssigen Teig, da wo der Deckel gerade an den Rand der Pastete anschließt, mit einer scharfen Scheere glatt weg. Verziere sie nunmehro wie und auf welche Weise man will und kann, bestreiche sie mit Eiern, und lasse sie dann, weil zu starke Hitze die ganze Form wieder verziehen würde, in einem mäßig geheitzten Ofen austrocknen. Noch ist dabei zu bemerken, daß sie mit der eisernen Platte, auf welcher sie zusammengesetzt worden, in den Ofen geschoben werden muß. Nachdem schreite man zur Zubereitung des Hasen, man balge ihn aus, beschneide ihn sauber, löse von beiden Seiten des Rückgrates, so wie auch von den Schenkelknochen das Fleisch behende ab, wässere es aus, schneide es sämmtlich in dreifingerbreite Stücken, spicke diese demnächst mit gröblich geschnittenem Speck, lege sie dann nebst gestoßenem Gewürz, Salz, Lorbeerblättern, Citronenschalen und gehackten Zwiebeln in eine Kasserolle, sprenge sie mit Essig an, und lasse sie so einige Stunden beitzen, alsdann thue man zu dieser Marginade noch ein Stück Butter und

ein wenig Wasser, bringe den Hasen damit zum Feuer und lasse ihn ganz allmählig gar dünsten. Während dessen bereite man sich eine gute Farce von gekochtem Schinken, rohem Speck, Zwiebeln, Citronenschale und Gewürz, welches zusammen alles recht fein gehackt und mit einigen Eiern eingerührt wird, ferner kleine Fleischklößchen nach Nr. 38., streiche von der Farce unten und an den Seiten der Pastete, nehme dann das Hasenfleisch, wenn es kalt ist, aus seiner Sauce, und mache davon, nebst eingemachten Champignons, abgekochten und abgezogenen Trüffeln, Kapern, Citronenscheiben und Klößchen, zwei Lagen in der Pastete, zwischen welchen aber gleichfalls etwas Farce gestrichen werden muß, dann lege man den Rest der Farce über die zweite Schicht des Hasenfleisches, nehme das Fett von der Brühe ab, in welcher der Hase gedämpft worden ist, und gebe dieß darüber. Nachdem setze man den Deckel auf die Pastete, doch nicht so sehr fest, damit dem Dampf ein Ausweg bleibt, schiebe sie abermals mit der eisernen Platte in einen nicht zu stark geheitzten Ofen, und lasse sie eine Stunde backen. Es versteht sich, daß, wenn die Zeit bestimmt wird, wie lange eine Pastete backen soll, die Rechnung erst dann anhebt, wenn sie zu backen anfängt. Zur Sauce wähle man eine braune Sardellen-, Trüffel-, oder Champignonssauce, nehme die Hasenjus dabei zu Hülfe, gebe etwas davon auf die Pastete, wenn selbige aus dem Ofen kommt, und schicke die übrige apart zur Tafel.

471. Pastete von Repphühnern.

Die Repphühner werden nach der Einleitung S. 1. erst zugerichtet, sodann mit Speck durchzogen, in ein

enges Geschirr gelegt, Salz, gehackte Chalotten, gröblich gestoßenes Gewürz, Citronenschale und Essig dazu gegeben, einige Stunden so stehen gelassen, und inzwischen mehrmals umgewendet, hernach sammt der Marginade, nebst einem Stück Butter und etwas Wasser in eine Kasserolle gebracht, und auf gelindem Feuer gar geschmort. Während dieß geschieht, mache man eine Farce von gekochtem Rind-, Kalb- oder Schweinefleisch, hacke selbiges nebst rohem Speck, schabe Kapern und Trüffeln ganz fein, bereite von einem Stück Butter, 2 ganzen Eiern, und 2 Dottern ein Rührei, thue das Gehackte, etwas Salz und einige Löffel gute Bouillon dazu, und rühre es wohl damit durch einander, ferner verfertige man von den Magen und Lebern der Repphühner kleine Klößchen, koche auch Trüffeln ab, schichte dann dieß alles, nebst Kapern, Champignons und Citronenscheiben nach Nr. 470., in eine schon am Tage zuvor aufgesetzte und ausgetrocknete Pastete, und lasse sie eine Stunde backen. Hierzu gebe man eine Trüffelsauce, wozu die Repphühnerbrühe gebraucht werden kann. Soll die Pastete zur Tafel kommen, so nehme man die ungepflückten Köpfe der Repphühner, stecke sie auf kurze, spitzige Hölzchen, schneide von rothem Tuch kleine rothe Fleckchen, zacke selbige aus, mache von weißem Papier eine gleiche Anzahl kleiner, recht niedlicher Fraisen, ziehe dann auf jedes Hölzchen erst eins von den rothen Fleckchen und nachher eine Fraise, schiebe beides dicht an den Kopf, und stecke die also geschmückten Köpfe in zierlicher Ordnung auf den Deckel der Pastete.

472. Pastete von Schinken.

Hierzu nehme man einen Schinken mittler Größe, wasche ihn rein ab, lege ihn in heißes Wasser, und lasse ihn eine Nacht darin liegen, dann schneide man alles Schwarze und Ungenießbare davon ab, löse von unterwärts den Knochen heraus — welches sehr leicht geschehen ist, wenn man gerade den Knochen entlang einen Einschnitt in das Fleisch macht — ziehe die Haut davon ab, bringe ihn in einem Schinkenkessel, mit Zwiebeln, einem Bunde Kräuter, als Majoran, Thymian, Basilikum und Petersilie, ferner Lorbeerblättern, Moorrüben, etlichen Pfefferkörnern, etwas Wasser und einer Flasche Landwein, zum Feuer, und lasse ihn 2 Stunden ganz langsam kochen, gleichsam nur ziehen. Hat man den Schinken auf einer Schüssel wiederum kalt werden lassen, so schneide man ihn so viel wie möglich an den Seiten glatt und eben, daß er bequem in die Pastete passe, nehme dann das Abgeschnittene, schäle oberhalb noch etwas von dem Fetten des Schinkens ab, und mache davon eine gute Farce. Zu dem Ende hacke es mit einigen Chalotten recht fein, rühre es mit dem Gelben einiger Eier, dem Saft einer Citrone, einigen Prisen Pfeffer, etlichen Löffeln von dem Satze des Schinkens und etwas geriebener Semmel recht gut durch einander, bringe es dann zur Hälfte in die nach Nr. 470. verfertigte und aufgesetzte Pastete, bestreiche damit den Boden und die Seiten, lege dann den Schinken hinein, bedecke ihn mit der andern Hälfte, gebe einen Löffel Schinkenbrühe darüber, setze den Deckel auf die Pastete, und lasse sie anderthalb Stunden bei nicht zu großer Hitze backen. Ist sie gar, so

nehme man den Deckel wieder ab, und fülle etwas von der Sauce hinein, welche man unterdessen von, nach Nr. 5. bereitetem braunen Mehl, eingemachten Champignons, Citronenscheiben, Kapern, gestoßenen Nelken, etlichen Löffeln Schinkenbrühe und einer recht guten Rindfleisch-Bouillon verfertigt hat.

473. Pastete von Hecht in Blätterteig.

Den Hecht reinige man wie gewöhnlich, reiße und nehme ihn aus, schneide ihn in Stücken, löse aus jedem Stücke behende das Rückgrat, suche soviel wie möglich alle Gräten heraus, und lege ihn sodann auf einige Stunden in eine Beize von Salz, gröblich gestoßenem englischen Gewürz und Nelken, gehakten Chalotten, Citronenschale, feinen Kräutern und Essig. Mache hiernächst aus der Leber und einigen Stücken Fisch, welche man dazu zurück lassen muß, abgeriebener Butter, geriebener Semmel, einigen Eiern, etwas Muskatennuß und Salz eine wohlschmeckende Farce, bereite ferner noch nach Nr. 39. kleine Klößchen, koche solche ab, und setze sodann von diesen Sachen und einem recht gut gearbeiteten Blätterteig eine Pastete nach Nr. 466. zusammen. Zuerst bestreiche man die Schüssel mit Butter, dann bringe man Farce hinein, darauf eine Lage Fische, unter jedes Stückchen lege man aber besonders etwas Butter, und darüber Citronenschale, Kapern, Champignons, rein gemachte Morcheln, ausgeschälte Krebsschwänze, Klößchen und, wem es nöthig dünkt, etwas Salz, bedecke dieses wieder mit Farce und schichte so weiter bis alles eingelegt ist, den Fisch und die Farce ein. Hat man noch einige Löffel Fleischbrühe über die letzte Lage der Farce gegeben, so lege man den

Deckel locker über, setze den Rand gehörig auf, bestreiche die ganze Pastete mit gequirlten Eiern, und lasse sie in einen gut geheizten Ofen anderthalb Stunden backen. Um den Ofen zu probiren, ob er die erforderliche Hitze zum Backen habe, hat man bloß nöthig, ein Stückchen Schreibpapier hinein zu legen, wird dieses gleich gelb, so ist er gut, brennt es aber, so muß man noch ein wenig Anstand nehmen, ehe man etwas hineinsetzt, oder noch nachfeuern, wenn es lange liegt, ohne gelb zu werden. Eine weiße Kapernsauce mit recht viel Citronensaft ist zu dieser Pastete die schicklichste; man schneidet sie auf, wenn sie gar ist, füllt etwas von der Sauce hinein, und giebt die übrige besonders dazu herum.

474. Pastete von Aal in Blätterteig.

Ein halbes Schock Krebse koche man in Wasser und Salz, breche sie aus, und mache aus dem Fleische der Scheeren eine Farce nach Nr. 39. So dann streife man einem Aal die Haut ab, schneide ihn in mittelmäßige Stücken, höhle mit einem scharfen Messer aus jedem Stück das Rückgrat heraus, fülle diese Oeffnung sogleich wieder mit der bereiteten Krebsfarce, bringe die Stücken nachdem in eine Marginade von gehackten Chalotten, Salz, gehackter Petersilie, gestoßenen Nelken und Essig, lasse sie darin einige Stunden liegen, gebe hernach noch ein wenig Wasser dazu, setze sie damit auf ein mäßiges Feuer, und lasse sie so eine Viertelstunde ziehen. Sind nunmehr alle diese Vorrichtungen beendigt, so nehme man die Schüssel, worauf die Pastete kommen soll, lege erst ein gutes Theil Butter und dann die ausgekühlten Aalstücke darauf,

streue noch etwas Salz darüber, thue alsdann alle übrigen Ingredienzien, als: Citronenscheiben, Champignons, Kapern, Krebsschwänze, so wie die aus der übriggebliebenen Krebsfarce verfertigten Klößchen hinein, gebe noch einige Löffel Aalbrühe darauf und vollende dann die Pastete, nach Nr. 466. Während sie bäckt, bereite man folgende Sauce dazu: anderthalb Viertel Sardellen hacke man, nebst zwei Chalotten recht fein, gebe etwas starke Brühe dazu und lasse es eine Viertelstunde recht ordentlich kochen, sodann streiche man es durch ein Haarsieb, thue ein Stück Butter, einen Löffel Kapern, oder eben so viel gehackte Petersilie, und etwas Citrone dazu, lasse es abermals gut durchkochen, quirle dann 4 Eidotter, nebst etwas Mehl in ein wenig Wasser recht klar, rühre es damit zu einer sämigen Sauce und drücke zuletzt noch den Saft einer Citrone daran.

475. Pastete von Stockfisch.

Man nehme von dem besten, aber zugleich gewässerten Stockfisch, schneide die Floßfedern davon ab, das Rückgrat heraus, wasche ihn sauber, setze ihn in einem Topf mit kaltem, wo möglich Flußwasser zum Feuer, lasse ihn so lange stehen, bis das Wasser anfängt scharf heiß zu werden, dann gieße man ihn ab, gebe wieder frisches Wasser darauf, lasse ihn mit selbigem abermals so lange beim Feuer stehen, bis es nur eben sich zu bewegen anfängt, bringe ihn dann in einen Durchschlag, besprenge ihn mit Salz, decke ihn fest zu und lasse ihn so stehen, bis daß er rein abgetrieft ist. Hiernächst suche man alle Gräten sorgfältig heraus, sondere das Beste davon ab, thue es in eine Schüssel und

menge es mit Salz, Muskatenblumen und gehackter Petersilie ein wenig an, nehme nachdem das weniger Gute, hacke es erstlich ganz fein, rühre dann eine gute Portion Butter zu Sahne, thue dazu ein Rührei von 3 Eiern, ferner noch 3 ganze Eier, ein in Milch aufgeweichtes und wieder rein ausgedrücktes Milchbrod, Muskatenblumen und den gehackten Stockfisch, rühre alles wohl unter einander, verfertige alsdann von Blätterteig eine Pastete nach Nr. 466., lege Farce und Stockfisch schichtenweise hinein, streue jedesmal auf letzteren noch etwas gestoßene Muskatenblumen und Pfeffer, lege auch noch kleine Stückchen Butter darauf umher, mache dann die Pastete vollends fertig, lasse sie eine Stunde backen und gebe eine Sauce nach Nr. 82. dazu.

476. Pastete von kaltem Schinken.

Hierzu mache man sich von gebranntem Wasserteig eine aufgesetzte Pastete nach Nr. 470., wässere alsdann einen Schinken in heißem Wasser, sehe aber darnach, daß er nicht größer ist, wie ihn die Pastete fassen kann, löse dann den Knochen heraus, schneide alles Unsaubere davon ab, und lasse ihn bei ganz gelindem Feuer gar kochen. Hat man ihm die Schwarte abgezogen, so schneide man von dem Fette oberhalb etwas ab, zur Farce, und zu derselben Bestimmung auch unterhalb einige Stücke, hacke beides, nebst Kapern, Champignons, Trüffeln und Chalotten recht fein, gebe dann noch etwas von dem Schinkensatze, den Saft einer Citrone, einige Eier und etwas geriebene Semmel dazu, und rühre es alles gut zusammen. Dann streiche man die Hälfte dieser Farce in die Pastete, nehme den Schinken aus seiner Sauce, lege ihn darauf, gebe ein

Glas Muskatenwein und etwas gehackte Chalotten darüber, bedecke ihn mit dem Reste der Farce, setze den Deckel auf die Pastete und lasse sie in einem mäßig geheizten Ofen meist anderthalb Stunden backen. Ist sie wiederum recht ausgekühlt, so lege man den Deckel bei Seite, gebe einen Gelée nach Nr. 459. darauf und schicke sie so zur Tafel.

477. Kalte Pastete von Hasen.

Die Zubereitung dieser Pastete ist mit der nach Nr. 470. ganz gleich, nur füllt man, wenn sie gar ist, von der verfertigten Sauce darüber, läßt sie damit ganz kalt werden, nimmt dann die Fetthaut, welche sich vielleicht gesetzt haben könnte, herunter, und belegt sie mit dem Gelée nach Nr. 459.

478. Kalte Pastete von Repphühnern.

Diese ist wieder mit der nach Nr. 471. dieselbe. Die Hühner werden gut gespickt, nach Vorschrift gedämpft, mit Farce und Trüffeln eingelegt und eine gute Stunde gebacken. Sodann macht man sie auf, füllt von der Sauce hinein, läßt sie so noch ½ Stunde im Ofen stehen, und wenn sie ausgekühlt ist, so giebt man ebenfalls von dem Gelée nach Nr. 459. darauf.

479. Kleine Pasteten.

Macht man von einem Pfunde feinem Mehl nach Nr. 463. einen Blätterteig, so erhält man von dieser Masse 35 Stück Pastetchen. Den Teig dazu mangle man einen starken Messerrücken dick aus, steche dann mit einem blechernen Ausstecher, der aber von nicht größerem Umfange als ein Tassenkopf seyn darf, noch einmal so viel Boden aus, als man Pasteten haben will, bestreiche die eine Hälfte derselben auf dem Rande

mit Eiern, steche dann mit einem anderen kleineren Ausstecher, ungefähr von der Größe eines Fingerhuts, in die andere Hälfte, recht in die Mitte derselben, ein Loch, lege die daraus erhaltenen kleinen Kränzchen mit Behutsamkeit auf den bestrichenen Rand der andern Boden, glacirt dann die schmalen Streifchen, so wie auch die kleineren Boden, welche nachher die Deckel der Pasteten bilden müssen, mit Eiern und etwas gestoßenem Zucker, jedoch mit Achtsamkeit, daß nichts von der Glace am Rande herunter laufe, setze sie dann auf ein Blech, welches aber nicht mit Mehl bestreuet seyn darf, und lasse sie dann in einem ziemlich stark geheizten Ofen backen. Sind sie gut, so fülle man mit einem Theelöffel etwas von dem Farc nach Nr. 16. hinein, lege die kleinen Deckel darauf, und bringe sie nun zur Tafel.

480. Kleine Pasteten mit Krebsfleisch.

Man koche Krebse in Wasser und Salz, breche sie aus, hacke das Fleisch ganz fein, setze es mit Butter, gut gereinigten und fein gehackten Morcheln, Muskatennuß und Citronenschale zum Feuer, rühre es, nachdem es eine Zeit lang gekocht hat, mit einigen Eidottern ab und fülle es dann in die nach vorhergehender Regel bereiteten kleinen Pasteten. Statt der Krebse kann man auch jede beliebige Art von Fischen nehmen, und so mehrere Veränderungen machen; Regel bleibt es aber immer, den Farc zu diesen Pastetchen mehr flüssig als steif einzurichten, weil dieses ihren Wohlgeschmack um vieles erhöhet. Auch werden sie immer warm gespeiset.

481. Eine große Pastete von Fisch ohne Gräten.

Der Teig wird nach Nr. 463. bereitet und die Pastete nach Nr. 466. zusammengesetzt, nachdem man zur Einlage irgend eine beliebige Sorte von Fischen in Wasser und Salz abgekocht, von allen Gräten befreit und in einer Schüssel mit recht viel ausgeschälten Krebsschwänzen, eingemachten Champignons, abgekochten Morcheln, Citronenscheiben, kleinen Stückchen Butter, Salz und Muskatenblumen gemengt hat.

Dreizehnter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Kuchen und des Gebackenen.

482. Eine Baumtorte.

Man nimmt 1 Pfund Butter, läßt sie schmelzen und kalt werden, reibt sie zu Sahne, dann thut man 1 Pfund geriebenen Zucker dazu, und 16 bis 18 Eier, das Weiße von der Hälfte schlägt man zu Schnee, die andere Hälfte läßt man zurück. 1 Pfund Kraftmehl, von einer Citrone die abgeriebene Schale, und etwas Muskatenblume oder Muskatennuß. Sobald nun die Butter geschmolzen ist, so gießt man sie in eine Reibesatte, läßt sie erkalten, reibt sie beständig nach einer Seite, bis sie wie eine Pomade geworden, giebt nun das Eigelb dazu und fährt mit dem Reiben wohl ¾ Stunden fleißig fort, weil diese Arbeit hauptsächlich zum Gelingen des Kuchens beiträgt. Nachdem die Eier hinzugegeben worden, folgt der Zucker, nach diesem die Citronenschale, die Muskatennuß oder Blume

und dann ein Löffel Mehl und ein Löffel nach Nr. 19. recht steif geschlagener Schnee, damit abwechselnd fortfahrend, bis alles wohl unter einander gemischt ist. Dann nimmt man eine glatte Mehlspeisen-Form, streicht sie mit Butter aus, gießt von dem Teige eines Messerrückens hoch hinein, setzt die Form in die Tortenpfanne, legt unten nur wenig, oben aber mehr Kohlen auf, und läßt es gelblich backen, nun wieder eines Messerrückens hoch hinzugegossen, bis es wieder gelblich geworden, dann nochmals die nämliche Quantität Teig zugegossen, und so mit dem Füllen fortgefahren, bis der Teig ganz eingebracht worden. Beim zweiten Guß schon nimmt man das Feuer unten ganz weg, und läßt es nur oben. Ist die Torte nun fertig, so läßt man sie offen stehen, deckt die Schüssel auf und kehrt sie um; etwas verschlagen, kann man einen Guß darüber anfertigen, sie mit Früchten belegen, mit Zucker bestreuen und solche antrocknen lassen.

Nur bei gehöriger Vorsicht mit dem Feuer geräth der Kuchen gut; auch kann man sich zum allemaligen Zufüllen des Teiges eines Vorlegelöffels bedienen, damit zu jeder Schicht die nämliche Menge Teig genommen wird.

483. Mandeltorte.

Hierzu gehören 1 Pfund süße und ¼ Pfund bittere Mandeln, diese werden gebrühet, recht gut abgehäutet und fein gestoßen, 1 Pfund geriebener oder gestoßener Zucker, von einer Citrone die abgeriebene Schale, nebst 20 Eiern. Beim Stoßen der Mandeln nehme man nicht zu viel Feuchtigkeit darunter, weil die Torte sonst nicht gut aufgeht. Die Mandeln werden nun in eine

Satte gethan, einige Eidotter hinzugeschlagen, dann der Zucker nebst der geriebenen Citronenschale hinzugefügt, und alles ohne abzusetzen eine Stunde gut durchgerieben, und zwar wie bei allen Kuchen nur nach einer Seite. Zuletzt wird der Schnee von 10 Eiern, der recht steif und stets oben angefüllt seyn muß, weil sich unten immer etwas Wäßriges bildet, das den Kuchen verdirbt, hinzugethan. Sobald der Schnee völlig durchgerieben worden, so thut man noch zu der Masse eine Hand voll recht fein geriebenes Milchbrod, rührt solches damit durch, und backt sie alsdann in einer mit Butter ausgestrichenen und mit Semmel fein bestreuten Form im Ofen aus. Erst in die Form gethan, darf sie nicht außer dem Ofen stehen, sondern muß gleich backen. Den gehörigen Grad der Ofenhitze erprobt man dadurch, daß man ein Stück Schreibpapier zuvor hineinlegt; wenn solches brennt, so muß man den Ofen wieder ein wenig abkühlen lassen, wird es hingegen nur gelbbraun, so kann man den Kuchen unverzüglich hineinsetzen.

Will man in einer Tortenpfanne backen, so muß dieselbe schon vorher durchgeheitzt, und unten immer mehr Feuer als oben erhalten werden. Mehr als eine Stunde bedarf der Kuchen zum Garwerden nicht. Gar läßt man ihn noch etwas in der Tortenpfanne offen stehen, legt dann eine Schüssel darauf und kehrt ihn um.

484. Bisquit.

Ein Pfund fein geriebener Zucker nebst 20 Eidottern, die Schale einer abgeriebenen Citrone, werden in einem reinen Topfe mit einem Schneebesen eine

Stunde lang zu Schaum geschlagen. Nun 22 Loth Kraftmehl Löffelweise abwechselnd mit dem Schnee von 10 Eiern und zuletzt eine Hand voll geriebenes Milchbrod hinzugethan, sodann nicht mehr lange gerührt, sondern wenn alles unter einander ist, in einer nicht zu fett ausgeschmierten, mit Semmel bestreuten Form langsam gebacken. Das zur Probe in den Ofen gelegte Papier muß erst nach einigen Minuten gelblich werden, die Tortenpfanne hingegen muß vorher geheitzt, unten mehr Kohlen als oben, auch einige rundherum haben. Die Hauptsache bei der Bereitung des Bisquits ist, daß der Teig mit dem Mehle nicht mehr lange geschlagen wird, weil er dadurch sehr leicht einen Satz bekommt.

485. Ganz feine Bisquittorte.

Hierzu gehören 20 ganze Eier, 20 Loth fein gestoßener Zucker, 20 Loth Kraftmehl und etwas fein geriebene Citronenschale. Die Eier warden in einer nicht fettigen Kasserolle oder Kessel über dem Feuer dick geschlagen, der Zucker hinzugerührt, und sodann damit wieder kalt geschlagen, und hernach das Kraftmehl nebst der Citronenschale beigemischt. Die Eier müssen jedoch über keinem zu heftigen Feuer geschlagen, der Teig dann in einer etwas ausgeschmierten Form langsam gebacken werden. Die Form auf einem ganz niedrigen Dreifuß der Wärme ausgesetzt, backt es am besten. In einer Tortenpfanne müssen Anfangs mehr glühende Kohlen unten als oben gelegt seyn, damit der Teig gleich von unten getrieben wird.

486. Königs-Kuchen.

Zur Darstellung dieses Kuchens gehört 1 Pfund

Kraftmehl, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Butter, 10 Eier, eine Muskatennuß, die abgeriebene Schale von einer Citrone und ¼ Pfund fein gestoßene bittere Mandeln. Die Butter zu Sahne gerieben, wird mit den Eidottern, den Mandeln und der Citronenschale wohl eine Stunde durchgerührt, das Eiweiß zu steifen Schnee geschlagen und wie bei den andern Kuchen abwechselnd mit dem Mehl löffelweise zu der Masse gemischt. Der Teig muß an einem warmen Orte eingerührt werden und mehr von unten als von oben backen.

487. Englischer Bisquit.

30 Loth zu Sahne gerührter Butter werden mit 12 Eidottern, abgeriebener Citronenschale, etwas gestoßenem Cardemom, Zimmt und 1 Pfund gestoßenen Zucker eine Stunde lang gut durchgerührt, nachdem das Kraftmehl nebst 2 Eßlöffeln voll lauwarmer Milch hinzugemischt, und die Masse in einer beliebigen Form gut ausgebacken.

488. Halber Bisquit.

Ein halb Pfund zu Sahne geriebene Butter wird mit 10 Eiern eine halbe Stunde lang gut geschlagen, dann mit ½ Metze Weizenmehl, für 1 Gr. Sahne, 5 Löffeln Bärme, Muskatenblume, Citronenschale, zusammen in einer Reibesatte gut durchgearbeitet und in einer mit Butter fett ausgestrichenen und mit Semmel bestreueten Form ausgebacken.

489. Brod-Torte.

¾ Pfund süße, ¼ Pfund bittere, fein gestoßene Mandeln, werden in eine Reibesatte gethan, mit 20 Eigelb, 1 Pfund geriebenen feinen Zucker, die abgerie-

riebene Schale von einer Citrone, 1 Loth gestoßenen Zimmt, ½ Loth Cardemom, ½ Loth Nelken, eine Stunde lang gut durchgerieben, worunter 20 Loth geriebener Pumpernickel oder grobes Brod, zuletzt der Schnee von 8 Eiern gethan, und in einer ausgestrichenen und mit Semmel ausgestreuten Form eine Stunde lang gebacken wird.

490. Kraft-Torte.

Hierzu gehören: 20 Eier, 1 Pfund Zucker, 1 Pf. Kraftmehl, von einer Citrone die abgeriebene Schale, ¼ Loth Cardemom, eben so viel Zimmt, Nelken, Muskatenblume oder Nuß. Der Zucker wird in eine Reibesatte gethan, und nebst dem Eigelb, Gewürz und Citrone von einer Seite so lange geschlagen, bis die Masse Blasen ziehet, dann ein Paar Löffel voll Cognak, zuletzt der von 12 Eiweiß geschlagene Schnee, abwechselnd ein Löffel voll Schnee und ein Löffel voll Mehl zugethan, und damit fortgefahren, bis sämmtliches Mehl und der Schnee allmählig zugerührt ist, die Masse dann in eine mit Butter ausgestrichene und mit Semmel bestreute Form gethan und ¾ Stunden lang gebacken.

491. Noch ein guter Bisquit.

Das Weiße von den Eiern wird mit einem Löffel zu einem steifen Schnee geschlagen, das Eigelb dazu gegossen und über Feuer geschlagen, bis es warm wird. Nun 1 Pfund gestoßenen und gesiebten Zucker, nebst der abgeriebenen Schale von einer Citrone hinzugethan, und eine Weile von einer Seite geschlagen, bis die Masse sich ganz abgekühlet, dann 1 Pfund

Kraftmehl langsam darunter gerührt, nicht mehr lange damit geschlagen, und in einer ausgeschmierten Form langsam gebacken.

492. Torte auf Genfer Art.

Man nehme ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Butter, ½ Pfund Kraft- oder ganz feines Weizenmehl, 7 Eier, von einer Citrone die abgeriebene Schale, etwas Zimmt. Die zu Sahne geriebene Butter wird mit dem Gelben der 7 Eier eine gute halbe Stunde lang durchgerührt, immer von einer Seite, dann die übrigen Ingredienzien, Zucker, Zimmt, Citronenschale hinzugethan, und mit diesen einigemal durchgerührt, dann das Kraftmehl nebst dem von den 7 Eiweiß geschlagenen Schnee behutsam der Masse nebst ein Paar Löffeln Cognak zugesetzt, und in einer ausgeschmierten Form langsam gebacken.

493. Ein abgeriebener Napfkuchen.

Man nehme 1 Pfund feines Weizenmehl, ¾ Pf. frische Butter, 4 — 5 Löffel voll gute dicke Hefe, 15 frische Eier, die abgeriebene gelbe Schale einer Citrone, ¼ Pfund geriebenen Zucker. — Die Butter muß erstlich zu Sahne geschlagen, dann die Eier hinzugethan, das Mehl unter stetem Umrühren eingestreuet, dann mit der Citrone, der Bärme, dem Rest des Mehls und dem Zucker gut durchgeschlagen, jedoch ohne die Masse mit etwas anderm verdünnen zu wollen, weil dadurch der Kuchen verdorben würde, in eine ausgestrichene Form gethan, zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt, und sobald dieses geschehen, gebacken werden.

494. Ein abgeriebener Napfkuchen auf eine andere Art.

Ein Pfund zu Sahne gerührte Butter wird mit 20 Eiern, 4 Loth gestoßenen bittern Mandeln, 8 Loth gestoßenem Zucker, einer Muskatennuß oder Blume, ein Paar Eßlöffeln voll Milch, einer guten Tasse voll dicker Bärme und 1 Pfund Mehl, auch nach Verhältniß wohl ein Paar Löffel voll mehr, wie man leicht sehen wird, zusammen gut durchgerührt, in einer ausgeschmierten Form, an einem warmen Orte eine Stunde lang stehen gelassen und in einem gut geheitzten Ofen gebacken.

495. Geschwinder Napfkuchen.

Man nehme ½ Pfund Butter, 1¼ Pfund Kraftmehl, ¼ Pfund Zucker, 6 Löffel gute dicke Bärme, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas Zimmt und 7 ganze Eier. Die zu Sahne geschlagene Butter wird mit den Eiern, der Bärme, Zucker und dem allmählig eingestreuten Kraftmehl recht zusammengerührt, die Masse dann in eine ausgeschmierte Form gethan, und gebacken.

496. Guter Napfkuchen.

Man nehme zur Darstellung dieses Kuchens eine Metze Weizenmehl, 1 Pfund Butter, ½ Pfund Zucker, ¼ Pfund kleine Rosinen, 12 Loth große Rosinen, ¼ Pfund Mandeln, davon die Hälfte bittere, 6 bis 7 Eier, ¼ Quart gute Bärme, ⅜ Quart lauwarme Milch von einer Citrone die abgeriebene Schale, etwas Muskatennuß oder Blume. Zuletzt schlägt man die Butter zu Sahne, dann die Eier dazu gerührt, bis es wie ein Brei ist, hierauf den Zucker und die andern Zu-

thaten nebst dem Mehle, alles so lange geschlagen, bis der Teig ordentlich pufft und Blasen schlägt. Zur Vermehrung des Wohlgeschmacks nimmt man auch einige Löffel voll Cognak dazu, welcher den Kuchen nicht allein mürbe macht, sondern auch gut treibt. Im Fall der Teig noch zu dünne seyn sollte, so nehme man noch etwas Mehl und arbeite den Teig mit demselben gut durch, bis er zähe wird. Nun in eine fett ausgestrichene Form gethan, gehen gelassen und gut ausgebacken. Sobald ein in den Ofen gelegtes Streifchen Schreibpapier gleich gelb wird, so ist der Ofen gut, und Zeit, den Kuchen hineinzusetzen; derselbe ist gar, sobald ein steifer Strohhalm, in den Teig gesteckt, nicht mehr naß zurückkommt. Gewöhnlich bedarf dieser Kuchen einer Stunde zum Ausbacken.

497. Sahnen-Torte.

Man nimmt 1 Quart Sahne, von 10 oder 12 Eiern das Gelbe, einen Löffel voll Mehl, die Schale von einer abgeriebenen Citrone, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund frische Butter, etwas Muskatenblume. Die Sahne und die Butter werden nebst den andern Zuthaten in einer Kasserolle aufs Feuer gesetzt, dann die Eier und das Mehl zusammengequirlt, wenn die Flüssigkeit in der Kasserolle kocht, damit abgequirlt und auf dem Feuer noch etwas gerührt, daß es nicht käset, dann zum Abkühlen in eine Reibesatte gegossen, das Weiße von den Eiern zu Schnee geschlagen, sobald es kalt ist, darunter gerührt und recht gerieben. Zum untersten Blatte fertigt man einen guten mürben Teig an, streicht eines Messerrückens dick Makronenmassen darauf, dann die abgerührte Masse, und läßt es bei gleich-

mäßiger Hitze backen. Ohne Citronenschale schmeckt dieser Kuchen nicht so gut, deshalb man diese durchaus nicht zurücklassen darf.

498. Braunschweiger Kuchen.

¾ Metzen Mehl, 12 Loth Zucker, 9 Eier, 1 Pfund Butter, 12 Loth kleine, 12 Loth große Rosinen, die man nicht mit den kleinen Rosinen zusammen mischt, ¼ Quart Milch, ¼ Quart gute Bärme, Muskatenblume, von einer Citrone die abgeriebene Schale. — Die zu Sahne geschlagene Butter wird mit den Eiern eine Weile gerieben, dann mit der andern Zuthat unter einander gemengt, von den großen Rosinen die Hälfte noch zurückgelassen; einige Loth gestoßene bittere Mandeln werden nun auf ein Blech gethan, der Teig eines Fingers hoch darauf ausgerollt, die zurückgelassenen großen Rosinen auf den Rand gelegt, der Teig umgeschlagen, davon ein eingekniffter Rand, wie bei dem Kirschkuchen, gebildet, in der Mitte wird der Kuchen auf einigen Stellen eingedrückt, in jede Vertiefung ein Stückchen ausgewaschene Butter gelegt, die durchaus nicht salzig seyn darf, und dann recht rasch gebacken, daß der Kuchen nicht austrockne. Ist er zur Hälfte gar, so kocht man 4 Loth Zucker mit einer Tasse voll Rosenwasser, füllt es über den Kuchen und läßt ihn vollends damit ausbacken.

499. Sahnen-Kuchen.

Ein halb Quart saure Sahne, wie man solche zum Buttern nimmt, 1 Pfund ausgewaschene Butter, 6 Eigelb, etwas Muskatenblume oder Nuß, 2 Loth Zucker. — Das Eigelb wird in die Sahne gequirlt,

mit dem Zucker, der Muskatennuß eine Weile geschlagen, dann so viel Mehl zugeschüttet, daß es ein mäßig starker Teig wird, der sich rollen läßt. Die Masse wird nun zum Erstarren an einen kühlen Ort gestellt, dann ausgemangelt, die Butter, wie bei dem Blätterteig eingerollt und zu einem nicht sehr dicken Kuchen ausgemangelt, mit geschmolzener Butter bestrichen, gut ausgebacken, wenn er aus dem Ofen kommt mit Zucker und Zimmt bestreuet. Dieser Kuchen erhält sich sehr lange wohlschmeckend, dieserhalb man solchen vorzüglich auf dem Lande vorräthig backen kann.

500. Ein geschwinder Kaffee-Kuchen.

Vier Eigelb werden in einer Reibesatte nebst 8 Loth Butter und 8 Loth Zucker zusammen gerieben, mit 8 Loth Mehl ausgewirkt, der Teig hiernächst ungefähr 4 Messerrücken dick ausgerollt, mit Eiern bestrichen, mit Zucker bestreut und so lange bei einer mäßigen Hitze gebacken, bis er gelbbraun geworden.

501. Galanterie-Küchlein.

Man schmilzt ¾ Pfund Butter, reibt solche zu Sahne, rührt alsdann 4 Eidotter mit ¾ Pfund Zukker und ¾ Pfund Mehl dazu, rollt die Masse aus, sticht mit einem Tassenkopf oder mit einem Weinglase kleine runde Kuchen davon aus, bestreicht solche mit Eiern, und läßt sie sehr langsam backen. Man kann solche inwendig mit Gewürz füllen, auch auswendig mit Mandeln und Gewürz bestreuen.

502. Portugiesischer Kuchen.

Man nehme hierzu ½ Pfund Butter, ½ Pfund ganz feines Weizenmehl, ½ Pfund Zucker, 4 Eier, die Schale einer abgeriebenen Citrone und etwas Brannt-

wein. Die Butter wird geschmolzen, vom Salz rein abgegossen, zu Sahne gerieben, die Eier dazu gethan, desgleichen der Zucker und die Citronenschale; dieses wird alles eine Weile von einer Seite gerührt, alsdann das Mehl zugegeben, und nochmals gerührt. Nun wird ein Blech mit Speckschwarte bestrichen, von dem Teige mit einem Löffel dünne Klößchen gezirkelt, mit demselben rundherum gefahren, daß sie nicht auslaufen, und nach Belieben viel oder wenig auf das Blech in den Ofen gesetzt. Etwas gehärtet, bestreicht man die Kuchen mit Branntwein, und läßt sie nun vollends ausbacken.

503. Zimmt-Kuchen.

Man nehme 12 Loth Zucker, 12 Loth Butter, 22 Loth Mehl, für 1 Gr. Zimmt, 2 ganze Eier, und von 5 Stück nur das Gelbe. Die nicht sehr salzige Butter wird zu Sahne gerührt, die Eier zugeschlagen, dann mit dem Mehle und dem Gewürz gut durchgerührt. Nun von dem Teige auf ein Blech mit einem Löffel kleine Häufchen gesetzt, und bei mäßiger Hitze in einem Ofen gelbbraun gebacken.

504. Zimmt-Kuchen auf eine andere Art.

Man rühre 4 Eier mit einem halben Pfund Zucker und für 1 Gr. Zimmt, nebst der geriebenen Schale einer Citrone recht lange von einer Seite gut durch, gebe nun $\frac{1}{2}$ Pfund geschmolzene Butter und zuletzt $\frac{1}{2}$ Pfund Weizenmehl und einige Löffel voll Cognak zu. Nun werden auf ein Blech kleine Klümpchen gesetzt, solche mit Eiern bestrichen und gelbbraun gebacken. — Will man diesen Kuchen jedoch noch wohlschmeckender

haben, so werden ein Paar Löffel süß eingemachter Kirschen, ein Paar eingemachte Nüsse, etwas Citronat, überzogene Pomeranzenschalen fein gehackt unter den Teig gemischt, wodurch er wirklich ein Magen stärkender Kuchen wird.

505. Wiener Zelten zum längern Gebrauch.

Ein halb Pfund feiner Zucker, 4 ganze Eier, ½ Quentchen Cardemom, eben so viel Nelken, ½ Quentchen Zimmt, von einer Citrone die abgeriebene Schale, und 2 eingemachte, fein gehackte Nüsse, werden zusammen eine Stunde lang von einer Seite geschlagen, dann ½ Pfund feines Mehl zugegeben, mit diesem noch ¼ Stunde gerührt. Nächstdem der Teig an einen kühlen Ort gestellt, und etwas darin stehen gelassen. Sodann streuet man fein gesiebten Zucker auf einen Tisch, nimmt einen Löffel voll Teig, drehet ihn in dem Zucker, und bildet eines Fingers lange, und 2 Finger breite Kuchen, die auf ein Blech neben einander gesetzt, in einem beinahe verschlagenen Ofen eine Stunde eintrocknen müssen. Ausgebacken bricht man die Kuchen aus einander, welche sich sehr lange halten, und vorzüglich zum zweiten Frühstück passen.

506. Franz-Kalatschen.

Drei Eier, 12 Loth Zucker, 12 Loth Butter, 12 Loth Weizenmehl, von einer Citrone die abgeriebene Schale, von einer halben Citrone den Saft; das Gelbe von den 3 Eiern wird mit dem dritten Theil des Zuckers so lange gerührt, bis es anfängt weiß zu werden. Nun giebt man die Butter geschmolzen dazu, so wie auch die abgeriebene Citronenschale und ein

klein Spitzgläßchen voll Cognak. Dieses alles gut durchgerührt, der Schnee von den drei Eiweiß, nebst dem Mehle und dem Citronensaft dazwischen gerührt, gut durchgearbeitet, von dieser Masse auf ein Blech kleine Häufchen gelegt, mit Eiern bestrichen, mit dem übrigen Theil Zucker dick bestreuet und so im Ofen langsam gebacken.

507. Eine Art Eister.

Dreiviertel Pfund Butter werden mit $\frac{3}{4}$ Quart warmer Milch klein gerührt, 9 Eier und 6 Löffel voll dicker Bärme zusammengequirlt, nach Gutdünken Zukker und 3 Pfund Mehl dazu gethan, und diese Masse in einer mit Butter ausgestrichenen Form in einem mäßig heißen Ofen ausgebacken.

508. Geriebener Napfkuchen.

Man nehme $\frac{3}{4}$ Pfund zu Sahne geriebene Butter, 1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 9 Eier, rühre dieses alles mit 3 Tassenköpfen voll guter Bärme und einem Tassenkopf voll Milch wohl unter einander, thue nach und nach die abgeriebene Schale einer Citrone, und etwas Muskatenblume hinzu, und bearbeite den Teig fleißig, gebe ihn sodann in die Form, lasse ihn aufgehen und dann backen. Die Hauptsache zum Gelingen dieses Kuchens ist vorzüglich gute Beschaffenheit der Bärme, damit der Teig locker werde.

509. Waffelkuchen.

Ein Viertel Pfund Zucker, ein Löffel voll Rosenwasser, ein wenig Muskatenblumen werden mit 10 Eidottern eine Weile geschlagen, dann $\frac{1}{2}$ Quart warme Milch, $\frac{1}{8}$ Quart gute Bärme, 2 Pfund Mehl, auch erforderlichen Falls ein Paar Löffel mehr, wenn der

Teig nicht steif genug seyn sollte, auch vor dem Mehle 15 Eßlöffel voll klar geschmolzene Butter hinzugethan, und gut durchgearbeitet. Der Teig wird nun an einen warmen Ort zum Gehen gesetzt, und während dieser Zeit alles Rühren in demselben vermieden. Wenn er gut aufgegangen ist, füllt man mit einem Vorlegelöffel davon in die zuvor auf dem Feuer erhitzten und mit Butter ausgestrichenen Waffeleisen, und läßt sie nur goldgelb backen. Die Butter wird in ein Läppchen gebunden, und das Eisen damit wie mit einem Puderbeutel beschmiert. — Von dieser Masse erhält man 20 — 22 Kuchen in einer gewöhnlichen großen Form.

510. Eine zweite Art guter Waffeln.

Hierzu gehören ¾ Pfund Mehl, 7 Eier, ½ Quart Milch, 3 gute Löffel voll Bärme, für 6 Pfennige starker Branntwein, ½ Pfund Butter. — Letztere wird zu Sahne gerührt, dann mit den Eiern eine gute Weile durchgeschlagen, und das Mehl, die Milch, die Bärme, so wie auch der Branntwein allmählig zugerührt. — Der Teig muß eine Stunde gehen, sodann in mit Speckschwarte ausgestrichene, bereits erhitzte Eisen gefüllt und auf Kohlen nur gelb gebacken, nachher mit Zucker und Zimmet bestreuet werden.

511. Eine dritte Art Waffeln.

Hierzu gehört ½ Quart Sahne, ½ Quart Milch, 4 Eier, wovon das Weiße zu Schnee geschlagen wird, ½ Pfund Butter, ¾ Pfund Mehl und 3 Loth Zucker. — Die zu Sahne gerührte Butter wird mit den Eidottern gut durchgeschlagen, dann der Zucker, das

Mehl, die Milch und der Schnee nach und nach zugegeben, gut durchgerührt, in mit Butter bestrichenen Eisen gelb gebacken, und mit Zucker bestreuet.

512. Eine vierte Art Waffeln.

½ Quart bereits einen Tag alte Sahne wird mit einem Quirl zu Schaum geschlagen, hernach 6 Eidotter nebst ½ Pfund Mehl und ¼ Pfund abgeklärter Butter, zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß dazu gethan, gut durchgerührt, gelb gebacken und mit Zucker und Zimmt bestreuet.

513. Sahnen-Waffeln.

Man läßt ¾ Pfund Butter schmelzen, abklären und kalt werden, hernach zu Sahne gerieben, schlägt man 8 Eidotter hinzu, rührt sie gut damit durch, und schlägt nach und nach ¾ Pfund Mehl und ½ Quart Sahne, worin erst etwas Mehl eingequirlt worden, hinzu. Kurz vor dem Backen wird das Eiweiß zu Schnee geschlagen, langsam unter obige Masse gerührt. Zum Backen muß das Eisen erst rein ausgeputzt, auf dem Feuer erhitzt und mit Butter ausgestrichen seyn. Die Waffeln bäckt man nur goldgelb, bestreut sie bei dem Herausnehmen aus der Form mit Zucker und legt jede besonders auf ein Stück Papier. Auf einander gepackt werden sie weich.

514. Waffeln von saurer Sahne.

Man nehme ein Quart, oder nach Belieben mehr oder weniger saure Sahne, wie solche zum Buttern gebraucht wird, jedoch so viel wie möglich ohne saure Milch, rühre dazu so viel schönes feines Mehl, bis die Masse wie ein Brei vom Löffel läuft und sich formirt. Davon lege man die Eisen so voll, daß die darin be-

findlichen Vertiefungen gefüllt sind, lasse sie auf beiden Seiten goldgelb backen und bestreue sie sodann mit Zucker und Zimmt. Das Eisen wird vorher erhitzt, jedoch nicht erst mit Butter ausgestrichen.

515. Noch eine gute Art Waffeln.

Zwei Pfund Mehl, $\frac{3}{4}$ Quart lauwarme Milch, ein Pfund abgeklärte Butter, werden gut durch einander gerührt, dann 6 Eier, eine Hand voll Zucker, einige Körner Salz und vier Löffel Bärme zugethan, geklopft, gehen gelassen, ausgebacken, und mit Zimmt bestreut.

516. Noch eine Art Waffeln.

Man rührt $1\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, $1\frac{1}{4}$ Pfund abgeklärte Butter gut durch einander, schlägt dann 12 Eidotter, eins nach dem andern hinzu, nebst etwas Muskatenblume, einige Körner Salz, 2 Hände voll fein gestoßener Mandeln, worunter einige bittere, 4—5 Löffel voll guter Bärme, einige Tassenköpfe voll warmer Milch, zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß, alles gut unter einander gerührt und geschlagen, 2 Stunden ruhig stehen gelassen und dann gelblich gebacken.

517. Waffeln von Reiß.

Man reinige nach Vorschrift Nr. 23. $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, wasche ihn einigemal in warmen Wasser, gieße ihn ab, koche ihn in Milch zu einem dicken Brei, zerrühre diesen wohl, untermenge dann denselben mit einem Pfund Mehl, 5 Eiern, etwas Milch, mit einem Paar Löffeln voll Bärme, $\frac{1}{2}$ Pfund geschmolzener Butter und etwas Salz, lasse diese Masse an einem warmen Orte aufgehen und backe sie dann geschwinde. Mit Zucker bestreut werden sie warm gegeben.

518. Erdtoffel-Torte.

Hierzu gehören: $2\frac{1}{2}$ Pfund fein geriebene Erdtoffeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 12 Eidotter, das zu Schnee geschlagene Eiweiß, von 2 Citronen der Saft und die abgeriebene Schale. — Die Butter wird zu Sahne gerieben, dann mit den Eidottern zusammengeschlagen, der Zucker, die Citronen, und zuletzt der Schnee hinzugegeben, in einer recht fett mit Butter ausgestrichenen Form und in einem mittelmäßig heißen Ofen gebacken. Sobald sie gar ist, eine Schüssel darüber gedeckt, umgekehrt und mit Zucker bestreut.

519. Queen-Kocks oder englischer Königskuchen.

Man nehme 1 Pfund Butter, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund ganz feines Mehl, 12 Eier, die abgeriebene Schale einer Citrone, $\frac{1}{4}$ Pfund kleine Rosinen. Die zu Sahne geschlagene Butter wird mit den Eidottern gut durchgeschlagen, die übrigen Zuthaten nach und nach darunter gerieben, nebst dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß, die Masse in einer Form oder in einem in Form eines Kasten zusammengelegten Bogen Papier gebacken. Die in papiernen Kästen gebacknen Kuchen schneidet man sodann in Scheiben, röstet solche auf einem Blech nur gelb und giebt sie zum Thee.

520. Mürber Teig.

Man nehme $1\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 2 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, das Gelbe von 4 Eiern, 2 Löffel voll Sahne. Mit der zu Sahne gerührten Butter werden die Eier, der Zucker, die Sahne gut durchgearbeitet, dann ausgemangelt und zum beliebigen Gebrauch verwendet.

521. Schneebälle.

Man setze $\frac{1}{4}$ Quart Milch auf das Feuer, sobald sie kocht, so thut man für einen Groschen geriebene bittere Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund gute Butter und $\frac{1}{8}$ Pfund Zucker hinzu. Nun giebt man unter beständigem Umrühren 8 — 9 Löffel klar gerührtes Mehl in die Milch, fährt mit dem Rühren so lange fort, bis es wie ein steifer Brei sich von der Kelle und der Kasserolle absetzt, nun gieße man 7 — 8 in einem Topf klein gequirlte Eier dazu, rühre es gut unter einander, bis der Teig ganz schmeidig ist, zirkle mit einem Löffel den Teig in kleine Häufchen auf ein Backblech und lasse sie dann auf einem nicht zu stark geheitzten Ofen backen. Wird der Teig in einer Tortenpfanne gebacken, so muß das Feuer oben stärker wie unten seyn, damit er in die Höhe steigt.

522. Pfannkuchen.

Man koche 1$\frac{3}{8}$ Quart Milch ab, lasse sie lauwarm werden, quirle sodann in einem Topfe 5 Eier, von 2 Stück das Weiße zurückgelassen, gut durch, giebt $\frac{3}{4}$ Pfund geschmolzene Butter, $\frac{1}{4}$ Quart dicke Bärme, etwas Muskatenblume, 4 Loth Zucker, nebst der lauwarmen Milch hinzu, und arbeitet alles mit einigen Körnern Salz gut unter einander. Nun thue man eine Metze Mehl in eine Schüssel, bilde in der Mitte derselben eine Vertiefung, gieße die flüssige Masse nach und nach hinzu, bis der Teig so stark wird, daß man ihn mit den Händen kneten kann. Nun arbeite man solchen auf einem Tisch gut, jedoch nicht zu dick, durch, rolle ihn ganz dünn aus, setze mit einem Löffel das Muß in Häufchen, schlage den Teig über, drücke ihn

fest an, steche mit einem beliebig großen Glase die Kuchen ab, setze sie zum Gehen auf ein Bret, bakke sie sodann in Backfett nach Vorschrift Nr. 18. und lege sie sodann auf Löschpapier zum Ablaufen. Zu der Füllung nimmt man Kirsch= oder Pflaumenmuß, verdünnt solches mit Wein und vermengt es mit etwas Nelken, Zimmt, geriebenen bittern Mandeln, Citronenschale und Zucker.

523. Pfannkuchen auf eine andere Art.

Man arbeitet $\frac{3}{4}$ Pfund zu Sahne geriebene Butter, 4 ganze Eier, 8 Eidotter, $\frac{1}{4}$ Quart Milch, 5 Eßlöffel voll Bärme, 2 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, wovon noch etwas zum Ueberstreuen für die fertigen Kuchen zurückbleiben muß, zu einem weichen Teige gut durch, sollte er aber zähe ansetzen, so streuet man noch etwas Mehl unter, rollt ihn ganz dünn aus, legt Eingemachtes darauf, drückt es fest, sticht mit einem Glase die Kuchen aus, legt sie zum Gehen auf ein Bret, backt sie sodann in Backfett nach Nr. 18., legt sie auf Löschpapier, und dann auf eine Schüssel mit Zukker übergestreuet.

524. Pfannkuchen auf eine dritte Art.

Hierzu gehören $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zukker, 9 Eigelb, 9 ganze Eier, ein Löffel voll geriebene bittere Mandeln. — Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann die 9 Eigelb, nebst den andern 8 Stück eins nach dem andern, der Zucker, die Mandeln, 10 Tropfen Bergamottöl, ein Löffel voll Hirschhorn, etwas Salz, ein Quart Sahne, ein Quart gute Bärme (letztere muß zuvor mit der Sahne eine Viertelstunde auf

einen warmen Ofen gestanden haben), nach Gutdünken Mehl zugegeben, bis der Teig zum Mangeln steif genug ist. Nun wird derselbe auf einem Tisch gut, jedoch nicht zu fest durchgearbeitet, fein ausgemangelt, mit Kirsch- oder Pflaumenmuß, auch so man will, mit eingemachten Kirschen, Johannisbeeren oder Himbeeren belegt, der Teig übergeschlagen, angedrückt, mit einem Glase ausgestochen und in Backfett nach Nr. 18. ausgebacken.

Das Andrücken des Teigs über das Muß ist nothwendig, weil beim Backen das Muß sonst ausläuft und die Kuchen schwarz macht. Bei wenigem Bedarf kann man auch von jeder der angegebenen Materialien nur die Hälfte nehmen.

525. Anies-Kuchen.

Ein halb Pfund feiner Zucker wird in eine Schüssel gethan, drei ganze Eier hineingeschlagen, zusammen eine ganze Stunde geklopft und gerührt, dann ein halb Pfund ganz feines Mehl, nebst einer kleinen Hand voll verlesenen Anies dazugethan, und alles noch ein Weilchen gut durchgerührt. Nun auf ein Blech davon kleine Häufchen gesetzt, diese mit übergezogenem Anies bestreut und in einem nicht zu heißen Ofen nur ganz weißgelb gebacken. Bei einer großen Hitze bleiben sie ganz flach, dasselbe geschieht, sobald der Teig nicht gut gerührt worden.

526. Kleine Pretzeln.

Ein Viertel-Pfund fein gestoßener Zucker, etwas Zimmt, die abgeriebene Schale einer Citrone, 6 Eidotter und 10 Loth geschmolzener Butter werden mit

so

so viel feinem Mehl unter einander gerührt, daß der Teig sich nur eben behandeln läßt, dann kleine Prezeln gemacht, mit Eiern bestrichen und nur goldgelb gebacken.

527. Berlingo.

Ein halb Pfund Zucker, ¾ Pfund Mehl, ¼ Pfd. zu Sahne geriebener Butter, 4 ganze Eier, 3 Eidotter, werden eins nach dem andern gut durchgerührt, von dem Teige Pretzeln oder kleine runde Kränzchen gebildet. Auch kann man diesen Teig zu allen Obstkuchen gebrauchen.

528. Fingerklippen.

Man nimmt 4 Eier, ¼ Pfund Zucker, 3 Loth Mehl, rührt alles wohl unter einander, bestreicht ein Backblech mit Wachs, setzt von dem Teige kleine Häufchen darauf, bestreut sie mit gestoßenem Zucker und läßt sie backen. Sie bedürfen keiner großen Hitze und können nach dem Braten im Backofen gebacken werden.

529. Aufläufer.

Man nehme 12 Loth Butter, 8 Loth Zucker, 8 Eier und so viel Mehl dazu, daß der Teig sich rollen läßt. Zuerst wird die Butter zu Sahne gerieben, das Eigelb dazu gethan, dann der Zucker, das zu Schnee geschlagene Eiweiß und endlich das Mehl. Man rollt nun den Teig auf einem Blech ganz dünne aus, bestreicht ihn mit gesalzener Butter, Zucker und Zimmt. Auch hierbei ist ein gutes Rühren und Schlagen des Teigs die Hauptsache.

530. Pufferts.

Zur Darstellung dieses Kuchens ist eine Pfanne mit Vertiefungen, wie zu Setzeiern, welche unter einen

Tortendeckel paßt, nöthig. — Hierzu ist erforderlich: 18 Loth Butter, 1$\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, 4 Löffel gute Bärme, 6 Eier, für 1 Groschen gestoßener Zimmt, etwas Rosenwasser, $\frac{1}{4}$ Pfund kleine Rosinen, 4 Loth Zucker, $\frac{3}{8}$ Quart Milch. Diese Materialien geben 32 Kuchen und werden auf folgende Art verarbeitet. Die Eier werden in einem Topf zerklopft, die Butter geschmolzen, nebst der lauwarmen Milch, dem Mehl und allem Uebrigen hinzugethan, geschlagen bis die Masse Blasen schlägt, 2 Stunden zum Aufgehen ruhig stehen gelassen. Der Teig wird mit der Kelle niedergedrückt, sobald er steigen will, welches selbst beim Backen geschehen muß. Vor dem Backen erhitzt man durch Kohlen den Tortenpfannendeckel, giebt unten weniger Hitze, läßt Butter in die Vertiefungen der Pfanne schmelzen, streicht solche herum, füllt alsdann die Vertiefungen mit Teig aus, läßt ihn backen, nimmt dann mit dem Messer die Kuchen gar heraus und gießt wieder andern Teig zu, bis alle fertig sind. Nun werden sie mit Zucker und Zimmt bestreut.

531. Kirschkuchen.

Man nehme 1 Pfund Butter, $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 6 Eidotter und verarbeite diese Materialien auf folgende Art. Das Mehl breite man auf einem Tische aus, schlage in die Mitte die Eier hinein, schütte ein Paar Hände voll von dem Zucker zu, (etwas muß zum Ueberstreuen davon zurückbleiben), lege die Butter stückweise rund herum, gieße eine Tasse voll Milch zu, knete und arbeite alles gut durch, nach Belieben dick ausgerollt, auf ein Blech gelegt, einen Rand umgebogen, ihn geknifft, ausgesteinte Kirschen aufgelegt,

mit Zucker bestreut, rasch gebacken. Von $\frac{1}{2}$ Quart saurer Sahne, 8 Eidottern, 2 Löffeln Mehl, geriebener Citronenschale, gestoßenem Zucker und dem ausgelaufenen Kirschsaft, macht man einen Guß, halb gar gebacken, gießt man denselben über den Kuchen und läßt ihn gelbbraun backen.

532. Kirschkuchen von Bärmteig.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Metze Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 4—5 Eier, zwei Tassenköpfe voll Bärme und 3 Tassenköpfe voll Milch zusammen zu einem Teig, der sich rollen läßt, dann legt man ihn auf einen Tisch, streuet noch Mehl unter und arbeitet ihn recht durch, jedoch nicht zu fest, läßt ihn eine Stunde zum Aufgehen stehen, legt ihn auf ein Blech, schlägt den Rand um, kneift denselben ein, bestreicht ihn mit Eiern, streut Zucker auf, nun legt man die ausgesteinten Kirschen auf, läßt ihn rasch backen, aber nicht anbrennen. Der beim Auskernen ausgelaufene Saft der Kirschen wird mit Zucker gekocht, der Kuchen damit noch warm begossen, mit Zucker und Zimmt bestreut, auch kann man den halb gebackenen Kuchen mit einem Sahnenguß vollends ausbacken.

533. Noch ein anderer Kirschkuchen.

$\frac{3}{4}$ Pfund Butter, $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, 2 Eier und 2—3 Löffel voll Wasser werden gut unter einander gearbeitet, auf ein Blech gerollt, ein umgeknifften Rand gemacht, die ausgesteinten Kirschen einen Finger dick darauf gelegt, mit Zucker bestreut und rasch abgebakken. Den abgekochten Saft kann man entweder darauf gießen, oder einen Sahnenguß wie bei Nr. 531.

anfertigen und ihn damit gelbbraun backen lassen. Auch lassen sich von diesem Teige kleine Kuchen machen, um ihn damit zu garniren.

534. Pflaumenkuchen.

Man nimmt ½ Pfund Mehl, läßt fürs erste die Hälfte davon zurück, giebt zur andern Hälfte ¾ Pfund gepflückte Butter, quirlt 8 Löffel Milch mit 3 Löffeln voll fein gestoßenem Zucker, 3 ganze Eiern, 2 Eidotter zusammen, gießt es unter das Mehl, thut nun die zurückgelassene Hälfte dazu und knetet und welgert die Masse gut durch, rollt sie nach Belieben dünn aus einander, bildet einen gekniffte Rand herum, bestreicht denselben mit Ei, den Fond mit Zucker und legt die ausgesteinten und abgehäuteten Pflaumen auf.

535. Pflaumenkuchen mit Bärmteig.

Den Teig zu diesem Kuchen kann man wie den zum Kirschkuchen nach Nr. 532. machen, den Pflaumen die Haut abziehen, auch bloß aussteinen und sie verkehrt auflegen. Man belegt den Kuchen gern so dick mit Pflaumen, daß man den Boden desselben nicht sehen kann, und bestreut ihn, aus dem Ofen kommend, mit Zucker und Zimmet. Vor dem Backen muß er eine Stunde zum Aufgehen stehen bleiben.

536. Aepfelkuchen.

Man schält die Aepfel, schneidet sie ganz fein in eine Schüssel, thut dazu einen Löffel voll fein gestoßene bittere Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone, Zimmt, Zucker und läßt dieses eine Stunde stehen. Nun knetet man einen Teig von ½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, 2 Eiern und 2 — 3 Löffeln voll Wasser,

rollt ihn aus, deckt eine Schüssel auf, schneidet eine runde Platte, belegt den Rand mit einem 2 Finger breit geschnittenen Streif von demselben Teig, thut die Aepfel hinein und schneidet mit einem Röllchen kleine fingerbreite Streifen, welche gitterartig über den Kuchen, wie bei einer Mußtorte gelegt werden, belegt über diese noch den Rand mit einem fingerbreiten Streif, bestreicht sämmtliche Streifen mit Ei und bäckt den Kuchen gelbbraun.

537. Aepfelkuchen auf eine andere Art.

Die Aepfel werden wie die vorigen behandelt, auch mit Mandeln, Citrone und Zucker eine Stunde stehen gelassen; alsdann wird nach Vorschrift Nr. 535. ein Bärmteig angefertigt, davon ein umgeschlagener, eingeknifften Rand gemacht, derselbe mit Ei bestrichen, der Boden des Kuchens mit Zucker bestreut, zum Aufgehen eine Stunde lang still stehen gelassen, die Aepfel eingelegt und rasch gebacken.

538. Kaffeekuchen.

Es werden ½ Metze Mehl, 6—7 ganze, zuvor, klein gequirlte Eier, 2 Tassenköpfe voll dicker Bärme, 2—3 voll Milch, ¼ Zucker, einige fein gestoßene bittere Mandeln, abgeriebene Citronenschale, ¼ Pfund gereinigte kleine Rosinen, gut unter einander gerührt, der Teig von der Stärke angefertigt, daß er sich rollen läßt, jedoch nicht zu dichte; wenn er nun so weit fertig ist, knete man ¾ Pfund Butter zu, rolle ihn nach Belieben dick auf einem Blech aus, den Rand umgeknifft, dick mit Butter bestrichen, mit Zucker und Zimmt gemischte klein gehackte Mandeln aufgestreut, rasch ge-

backen, vor dem Anbrennen bewahrt. Ist er gar, so wird er noch warm mit Rosenwasser besprengt.

539. Eisenkuchen von saurer Sahne.

Zu diesem Kuchen muß man ein flaches, buntes Eisen haben, in der Form eines Waffeleisens, jedoch ohne Vertiefungen. — Man rührt ½ Quart saurer Sahne, 2 — 3 Löffel geschmolzene Butter, ¼ Pfund Zucker und 14 Loth Weizenmehl gut durch einander, backt es in dem Anfangs mit Butter ausgestrichenen Eisen auf beiden Seiten gelbbraun und rollt die noch warmen Kuchen wie eine Pfefferkuchentute zusammen.

540. Eisenkuchen von Zimmet.

Man nimmt ¼ Pfund zu Sahne gerührter Butter, ¼ Pfund Zucker, 12 Loth Mehl, 1 Loth fein gestoßenen Zimmt, 2 ganze Eier, 2 Eidotter, letztere werden zuerst klein gerührt und dann die anderen Zuthaten dazugegeben, das Eisen erwärmt, mit Butter bestrichen und die Kuchen wie die vorhergehenden ganz dünn gebacken.

541. Margarethen-Kuchen.

Ein Quart Sahne, die einen Tag alt und recht dick seyn muß, wird mit 4 Loth feinem Mehl, 12 Loth Zucker, etwas abgeriebener Citronenschale gut unter einander gerührt, davon ein Löffel voll in ein zuvor auf beiden Seiten erwärmtes und nicht fett ausgeschmiertes Eisenkucheneisen gethan und auf Kohlen oder gelindem Feuer gebacken.

Sollte die Sahne nicht ganz vorzüglich seyn, so rührt man einen Löffel voll Mehl dazu.

542. Zimmt-Röhrchen.

Man rührt ½ Pfund feines Weizenmehl, ¼ Pfund

fein gestoßenen Zucker, 3 Eier, 3 Loth abgeklärte Butter, ½ Quart gute Milch, von einer Citrone die abgeriebene Schale, für einen Groschen gestoßenen Zimmet, zu einem flüssigen Teig, thut davon einen Löffel voll in ein auf beiden Seiten erwärmtes und mit Butter ausgestrichenes Eisen, und läßt sie auf beiden Seiten gelb backen. Sobald sie aus dem Eisen kommen, werden sie über ein rundes Stück Holz gelegt oder zusammengewickelt.

543. Spritzkuchen von Mandeln.

Vermische ¼ Pfund fein gestoßene Mandeln mit eben soviel feinem Mehl, mache davon mit Brunnen- und Orangenblüthwasser einen Teig, welcher von der Stärke eines Eierkuchenteigs seyn kann, lasse ihn durch die Spitze laufen und backe ihn in abgeklärter Butter ganz weißgelb und bestreue ihn mit Zucker.

544. Noch eine andere Art gute Waffeln.

Man nehme ½ Pfund Butter, ½ Pfund Mehl, von 4 Eiern das Gelbe, eine halbe Tasse guter Bärme, ⅛ Quart gute Milch, lasse den Teig gut gehen, rühre dann noch den Schnee von 6 — 8 Eiweiß dazu und lasse es backen.

545. Sandtorte.

Ein Pfund abgeklärte Butter wird zu Sahne gerieben, 6 Eidotter dazu geschlagen, ½ Pfund Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone mit einem Pfunde Kraftmehl recht gut durchgerührt, das Eiweiß von den 9 Eiern zu Schnee geschlagen, dazu gerührt und in einer ausgeschmierten Form langsam gebacken.

546. Sandtorte auf eine andere Art.

Dazu gehört ein Pfund Butter, ein Pfund Kraft-

mehl, ein Pfund Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und 15 Eier. Die Butter wird zu Sahne gerieben, ein Eidotter nach dem andern dazu geschlagen, dann der Zucker, die Citronenschale und löffelweise das Mehl zugerührt. Mit dem Eiweiß und dem Mehle muß die Masse nicht mehr viel gerührt, sondern ohne letztere beide Materialien eine Stunde lang geschlagen werden. Vor dem Hineinbringen des Teigs in die Form gieße man ein Spitzgläschen voll Rum oder starken Spiritus zu, weil dieser die Masse flüchtig und locker macht, dann in einer ausgeschmierten Form langsam gebacken.

547. Gefüllte Sandtorte.

Ein Pfund Butter, ½ Pfund fein gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone, 4 Eßlöffel voll fein gestoßenen Zucker, ¼ Pfund Mehl und 7 Eier werden zu einem Teige gut durchgearbeitet, derselbe ausgerollt, in 3 runde Boden abgetheilt, zwischen jeden Eingemachtes gelegt, langsam in einem nur mittelmäßig heißen Ofen gebacken, und halb gar eine Glasur nach Vorschrift Nr. 569. darüber gegeben.

548. Wasserkuchen.

Man rührt einen Tassenkopf voll geschmolzener Butter, einen voll Milch und einen voll zerschlagener Eier mit soviel Mehl zusammen, daß man die Masse kneten kann, jedoch nicht zu feste. Nun bestreut man eine Serviette mit Mehl, legt den Teig darin, läßt ihn etwas stehen, bindet dann die Serviette zu, wie bei einem Budding, und legt ihn in kaltes Wasser. Hierin läßt man ihn so lange liegen, bis er sich hebt und dick wird, alsdann aus dem Wasser genommen,

mit großen und kleinen Rosinen, abgeriebener Citronenschale und Zucker gut durchgearbeitet, auf einem Blech ausgemangelt, einen Rand gemacht, denselben mit Ei bestrichen, aufgehen gelassen. Sobald er sich etwas gehoben, wird er gebacken, entweder mit Zucker und Zimmt, oder mit gestoßenen Mandeln bestreuet und mit geschmolzener Butter begossen, gegessen.

549. Prezel.

Man nimmt ein Pfund Butter, ½ Pfund Zucker, ¾ Metzen Mehl, 6 Eier, 3 Tassenköpfe voll Bärme und 2 voll Milch, ¼ Pfund große, ¼ Pfund kleine Rosinen, ¼ Pfund Mandeln, davon die Hälfte bittere seyn können, und die abgeriebene Schale einer Citrone, dieses wird alles, mit Ausnahme der Butter und etwas Mehl, welches noch zurückbleibt, gut durch einander gerührt, der Teig dann etwas stehen gelassen, und die Butter nicht eingerollt, sondern eingeknetet. Wenn die Butter mit dem Teige gut verbunden ist, so wird er auf einem Blech ausgewirkt, in Form einer Prezel gebildet, an einen warmen Ofen zum Aufgehen gestellt, mit Ei bestrichen und gut ausgebacken. Die Milch muß zum Einrühren d=s Teiges lauwarm und der Teig nicht zu feste, aber die Bärme von vorzüglicher Beschaffenheit und Weißbierbärme seyn. Wie zu jedem Bärmteig schadet auch zu diesem nicht etwas Muskatennuß oder Blume.

550. Plunderprezel.

Man nimmt eine Metze Mehl, 2 Pfund Butter, ½ Pfund große und ½ Pfund kleine Rosinen, ¼ Pfund bittere und ¼ Pfund süße Mandeln, ½ Pfund Zucker, 8 Eidotter, die abgeriebene Schale einer Citrone, nach Belieben etwas Muskatennuß oder Blume, 3 Tassen-

köpfe voll Bärme und 2 voll lauwarmer Milch. — Die Milch, die Bärme, der Zucker und die Citrone nebst der Muskatennuß werden zusammengerührt, mit dem Mehl zu einem Teige von der Stärke gemacht, daß man ihn kneten und rollen kann, jedoch nicht zu feste, sodann läßt man ihn ein Weilchen zum Erstarren stehen, wäscht die Butter aus, macht davon eine runde Scheibe, läßt solche in frischem Wasser liegen, stößt unterdessen die Mandeln fein, läßt die gereinigten Rosinen völlig ablaufen, alsdann wird der Teig ausgerollt, drückt die Butter zwischen zwei Tüchern rein aus, damit sie ganz trocken wird, legt sie in kleine Stückchen auf den Teig, schlägt ihn um, rollt ihn wie einen Blätterteig, schlägt ihn noch zweimal um, aber bei jedem Male gehörig dünn ausgerollt, bei dem letzten Male mangelt man ihn dünne aus, sowohl in der Länge als Breite, streut 4 Finger breit vom Ende entfernt eine Hand voll große und kleine Rosinen, nebst gestoßenen Mandeln darauf, schlägt das Ende über, umwickelt es, fährt damit fort bis sämmtliche Rosinen und Mandeln auf diese Art eingearbeitet sind, und die Masse einer langen Wurst gleicht. Diese legt man nun auf ein Blech, formirt davon eine Prezel, stellt sie zum Aufgehen an einen warmen Ort, sie muß recht hoch steigen, nach Verlauf einer Stunde bestreicht man sie mit Ei, und läßt sie in einem recht gut und gleichmäßig geheitzten Ofen backen.

551. Bärm-Kuchen.

Ein Pfund Butter wird mit 8 Eidottern und 8 ganzen Eiern zu Schaum gerührt, etwas Muskatennuß oder Blume, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, ein Tassenkopf voll

guter Bärme, ein Quart warme Sahne und ½ Pfund fein Mehl nach und nach hinzugerührt, noch ½ Pfund ausgequollene Rosinen und etwas klein geschnittener Citronat zugegeben, an einen warmen Ort zum Heben gestellt, mit einem großen Löffel einigemal umgerührt, alsdann in eine ausgeschmierte Form gefüllt, nicht weiter aufgehen gelassen, und gebacken. Kommt er aus dem Ofen, so wird er dick mit Zucker bestreut.

Man kann diesen Kuchen in einer runden Form, in einer Kasserolle oder in einer jeden andern beliebigen Form backen.

552. Perlignons, Kränzchen oder Prezeln.

Ein Pfund ausgeschmolzene Butter, ¾ Pfd. Zucker, 1½ Pfund Mehl, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, 14 hart gekochte Eidotter werden durch ein Sieb gerieben, dann noch 4 rohe Eigelb dazu geschlagen, alles zu einem steifen Teig verarbeitet, Kränzchen oder Prezeln davon gebildet, auf einer Seite mit halb zu Schnee geschlagenem Eiweiß bestrichen, mit gröblich gestoßenem Zucker bei sehr mäßiger Hitze gebacken.

552 a. Kalatschen.

½ Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, 4 Eier, 1¼ Pf. Zucker. — Die Butter wird zu Sahne gerieben, wenn dieß geschehen, werden die Eier, der Zucker und das Mehl dazu gerührt, alsdann sticht man mit einem Löffel Klößchen ab, legt solche auf ein Blech und bestreut sie nach Belieben mit geschnittenen Mandeln und kleinen Rosinen.

552 b. Noch eine Art Kalatschen.

Ein Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, ¾ Pfund Zukker, 8 Eier werden eine Stunde gerührt, das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen und ganz zuletzt dazu ge-

than, dann mit einem Theelöffel kleine Klößchen abgestochen, auf's Blech gelegt und in mäßiger Wärme gebacken.

553. Wiener Kalatschen.

Ein Pfund abgeklärte Butter wird zu Sahne gerührt, 14 Eigelb nebst 2 ganzen Eiern dazu gerührt, dann 1¼ Pfund erwärmtes Mehl, etwas Zucker, etwas Muskatenblume, ein Tassenkopf voll guter Bärme untergemischt, von diesem Teige auf ein Blech Klümpchen von der Größe eines halben Eies gesetzt, sie zum Aufgehen stehen gelassen, dann mit Zucker vermischtes Ei bestrichen, in der Mitte eine eingemachte Kirsche gesetzt, mit Zucker bestreuet und backen gelassen.

554. Franz-Kalatschen.

Man nimmt hierzu 1½ Pfund Mehl, 10 Eier, 1 Pfund Butter, ¼ Quart süße Sahne, ⅛ Quart Bärme, ¾ Pfund Zucker. — Das Mehl wird auf einen Tisch geschüttet, in der Mitte desselben ein Loch gemacht, die Butter hineingepflückt, die übrigen Materialien dazu gethan, außer von dem Zucker bleibt etwas zurück, die Masse wird recht gut durchgearbeitet, kleine runde Häufchen auf ein Blech gesetzt, welche langsam gehen müssen, eine Vertiefung in der Mitte eingedrückt, darein eine Aprikosenmarmelade oder eingemachte Kirschen gelegt, ein wenig Schnee darüber gedeckt, mit dem zurückbehaltenen Zucker bestreut und eine halbe Stunde lang in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

555. Portugieser Kuchen.

Man nehme ¾ Pfund zu Sahne gerührte frische Butter, ¾ Pfund Zucker, 6 ganze Eier dazu geschlagen, eine halbe Stunde lang von einer Seite gerührt, die Schale von einer abgeriebenen Citrone unterge-

mischt, dann den Zucker und $\frac{3}{4}$ Pfund feines Kraftmehl noch ein wenig mit dem übrigen gerührt. Diese Masse thut man in ausgeschmierte kleine Formen und läßt sie langsam backen.

556. Dresdner Torte.

Ein Pfund Butter wird klar geschmolzen, rein abgegossen, kalt werden gelassen und zu Sahne gerieben, 15 Eier, das Weiße von 4 Stück bleibt zurück, 1 Löffel voll Orangenwasser, 12 Loth Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, 2 Pfund feines Mehl, ein Tassenkopf voll gute Bärme und einer voll Sahne genommen. Die Eier kommen nach und nach zu der zu Sahne gerührten Butter, die Sahne und die Bärme wird darunter gemischt, zuletzt das Mehl mit den übrigen Materialien. Die Masse thut man nun in eine ausgeschmierte Form, läßt sie erst aufgehen und langsam backen.

557. Sister, warm eingerührt.

Zur Darstellung dieses Kuchens nehme man $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Quart Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 9 Eier, $\frac{1}{4}$ Quart gute Bärme, $\frac{1}{2}$ Quentchen Muskatenblume, die abgeriebene Schale einer Citrone. Die Butter wird zu Sahne gerieben, die Eier nach und nach dazu gerührt, alsdann die übrigen Zuthaten ebenfalls dazu und alles gut durchgearbeitet. — Der nun gebildete Teig wird in eine mit Butter fett ausgestrichene Napfkuchenform gethan, darin 2 Stunden lang stehen gelassen, weil diese Art Kuchen schwer aufgehet, behutsam in den Ofen gesetzt und $1\frac{1}{4}$ Stunde lang gebacken. Auch kann man zuvor in die ausgeschmierte Form geschnittene Mandeln streuen.

558. Wiener Baumtorte.

Ein Pfund geschmolzene und zu Sahne geriebene Butter, ein Pfund fein geriebener Zucker, ein Pfund Kraftmehl, 16 Eier, von 8 Stück das Weiße zu Schnee geschlagen, die abgeriebene Schale von einer Citrone, etwas Muskatennuß oder Blume, alles in einer Satte recht unter einander, und zuletzt den Schnee dazu gerührt und dann gleich gebacken. Man läßt die Tortenpfanne heizen, thut 2 Messerrücken hoch von der Masse in eine mit Butter ausgestrichene runde Form, läßt es gelb werden, nimmt in Zucker eingemachte Kirschen, legt solche dünne ein, dann wieder einen Löffel Teig, wie das erstemal, läßt ihn eben so gelb werden, dann eine andere Sorte Eingemachtes, als Himbeeren oder Nüsse, darauf gelegt und so abwechselnd mit dem Teige und dem Eingemachten fortgefahren, bis die Form ganz gefüllt ist. Oben auf muß Teig seyn. Man muß sich bemühen, die Schichten recht gleich zu liefern, damit nicht die eine stärker als die andere ist. Zu dem Belegen kann man sich alles mit Zucker Eingemachten bedienen, saures Eingemachtes paßt hierzu nicht. Wem es gefällig ist, der kann diesen Kuchen recht schön glasiren.

559. Kirschtorte in Blätterteig.

Die zum Kuchen bestimmte Quantität Kirschen wird ausgesteint, der dabei ausfließende Kirschsaft mit Zucker aufs Feuer gesetzt, sobald er kochet, thut man die Kirschen nebst etwas geriebener Citronenschale hinein und läßt sie dick einkochen und dann erkalten. Nun fertigt man nach Vorschrift Nr. 463. einen feinen

Butterteig an, belegt den Kuchen gitterig mit Bändern, die mit einem Röllchen aus dem Teige bunt ausgeschnitten werden, legt auf diese den Rand um den Kuchen herum, bestreicht diese mit Ei und läßt ihn in einem gut geheizten Ofen backen. Statt der Kirschen kann man sich auch der Johannisbeere, der Himbeere und der Stachelbeere bedienen, jedoch müssen letztere vor dem Einkochen mit Zucker, nachdem sie rein abgeputzt, in kochendes Wasser gelegt, darin einmal aufgekocht werden, dann in einem Durchschlage ablaufen gelassen, in den kochenden Zucker gethan, mit demselben ein Paarmal aufgekocht, dann abgekühlt und zur Torte verwendet werden.

560. Citronentorte.

Man macht einen feinen Blätter= oder mürben Teig, schält von 4 Citronen die Schale ab, schneidet dieselbe in feine längliche Streifen, kocht sie aus Vorsicht in Wasser ab, damit sie durchaus nicht bitter seyn können, gießt sie dann ab, läßt sie noch ablaufen, dann ziehet man alles Weiße von der Citrone, schneidet sie in Scheiben, legt die gelbe Schale darauf und läßt sie, mit 10 Loth Zucker bestreut, ruhig stehen. Nach Vorschrift Nr. 561. wird ein Macronenteig verfertigt, davon ein Unterblatt und von einem 2 Finger breiten Streif ein Rand ringsherum gebildet, legt von dem Macronenteig unten dünn auf, die Hälfte von den Citronen sodann dünn darauf, dann wieder Macronenteig und die Citronen mit Saft recht zierlich eingelegt, von dem Macronenteig noch alles vollends aufgestrichen, mit ausgeschnittenen Bandstreifen schräg gitterig belegt, wieder einen Rand aufgelegt, mit dem

Messerrücken eingekerbt, mit Ei bestrichen und vorsichtig ausgebacken.

560 a. Citronen-Crem-Torte.

Ein Pfund gut ausgewaschene Butter wird zu Sahne gerührt, 4 ganze Eier, 12 Loth Zucker, 1½ Pf. Kraftmehl dazu gethan, der Teig auf einem Bret gemangelt, jedoch nicht zu dünn, ein Rand herum gemacht und ½ Stunde gebacken. — Nicht zu lange vor dem Essen wird ein nach Nr. 616 a. angefertigter Citronen-Crem aufgestrichen, den man nach Belieben mit Krokont oder Vanillen-Plätzchen belegen kann.

561. Macronenteig zu machen.

Ein Pfund abgehäutete Mandeln werden mit etwas Eiweiß recht fein gestoßen, 1 Pfund fein gestoßener Zucker in eine Kasserolle geschüttet, mit den Mandeln melirt über Kohlen gesetzt, daß es gehörig durchziehet, und zwar so lange, bis es nicht mehr an die Finger klebt; dann schlägt man von 4 — 6 Eiweiß einen recht dicken Schnee, rührt diesen nebst etwas klein geschnittenem Citronat und Citronenschale zu den abgekühlten Mandeln, arbeitet ihn gut durch, setzt es wie eine Wallnuß groß auf Oblaten, und läßt es so in einem beinahe verschlagenen Ofen trocknen. Wer den Citronat nicht liebt, kann ihn auch weglassen, doch werden die Macronen vor dem Einsetzen mit feinem gestoßenen Zucker bestreuet.

562. Macronen auf eine andere Art.

Man ziehe von 1 Pfund großen Mandeln die Schale durch Brühen ab, wasche sie recht weiß, reibe sie zwischen Tüchern trocken, stoße sie mit einem Paar Tropfen Rosenwasser recht fein, thue ½ Pfund fein ge-

stoßenen

stoßenen Zucker dazu, schütte beides vermischt in eine Reibesatte, thue von 4 Eiern das recht klein geklopfte Weiße dazu, und rühre alles eine Viertelstunde lang immer nach einer Seite, setze dann davon auf Oblate runde oder längliche Häufchen, bestreue solche mit gestoßenem Zucker, und lasse sie im Ofen trocknen.

563. Bittere Macronen.

Von ½ Pfund süßen und von ½ Pfund bitteren Mandeln ziehe man durch Brühen die Haut ab, wasche sie ab, lasse sie nach diesem auf einem Tuche trocknen, stoße sie mit ein Paar Tropfen Orangenwasser oder mit etwas Eiweiß, thue sie fein in eine Reibesatte, rühre sie mit 1 Pfund recht fein gestoßenen und gesiebten Zucker wohl durch, thue von 6 Eiweiß den geschlagenen Schnee, nebst etwas abgeriebener Citronenschale dazu und rühre alles recht gut durch einander. Nun setzt man von diesem Teige auf Oblate kleine runde oder ovale Häufchen, bestreuet sie mit fein gestoßenem Zucker, und läßt sie in einem verschlagenen Ofen trocknen.

564. Macronen-Torte.

Man mache nach Vorschrift Nr. 520. einen mürben Teig, so groß und so viel als man haben will, dann nach Vorschrift Nr. 561. einen Macronenteig. Der mürbe Teig wird dünn ausgerollt auf ein Tuch gelegt, ein 2 Finger breiter Streif als Rand herum, und der Macronenteig auf das Unterblatt gelegt. Man schneidet mit dem Röllchen Bandstreifen so schräg über, gittert es, legt wieder von dem Teig einen zwei Finger breiten Streif um den Rand herum, bestreicht

ihn mit Eiern, und läßt sie langsam nur blaßgelb backen. Nachdem die Torte aus dem Ofen kommt, setzt man auf jedes Kreuz von dem Gitter eine verschiedene Art süß Eingemachtes, als Kirschen, Hagebutten, Himbeere, ein Stückchen Pflaume oder Aprikosen ꝛc.

565. Macronen-Kuchen.

Man rührt 2 Pfund abgehäutete und fein gestoßene Mandeln, $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, das Gelbe einer abgeriebenen Citronenschale, klein geschnittenen Citronat, $\frac{1}{2}$ Quentchen Cardemum, $\frac{1}{2}$ Quentchen Zimmt, eben soviel Nelken mit 10 Eigelb gut durch, das zu einem dicken Schnee geschlagene Eiweiß dazu gegeben und gut durchgearbeitet. Alsdann klebt man mit Eiweiß große Oblaten, nach Belieben in einer runden, viereckigen oder ovalen Form zusammen, legt 2 Finger dick von der Masse auf, und läßt es in einem verschlagenen Ofen 2 Stunden trocknen. Verschlagen macht man einen Guß darüber, dessen Anfertigung weiter unten zu finden ist, und bestreuet ihn mit buntem Zucker.

Man kann auch von Eingemachtem und Citronat eine Blumenguirlande darauf bilden.

Der Ofen besitzt den nöthigen Grad der Wärme zum Backen dieses Kuchens, wenn ein hineingelegtes Stück feines Papier nicht mehr gelb wird.

566. Französische Torte.

Man macht nach Vorschrift Nr. 363. einen feinen Blätterteig von 2 Pfund Mehl und $1\frac{1}{2}$ Pfund Butter, rollt solchen eines Pfeifenstiels dick aus, legt

einen Teller darauf, schneidet 12 eben so große Scheiben daraus, bestreicht sie mit Ei, und läßt jede einzeln backen. Nun verdünnt man Kirschmuß mit Wein, Zucker, Zimmt und geriebener Citronenschale, fertiget etwas Macronenteig an, legt eine von den 12 vorher gebildeten Scheiben auf ein Blech, legt eines Messerrückens dick Muß darauf, dann wieder eine Scheibe, und so abwechselnd damit fortgefahren, bis das Muß und die Scheiben auf einander liegen. Zuweilen auch eine Scheibe Macronenteig dazwischen, zuletzt der Deckel recht fest mit dem Boden einer andern Schüssel angedrückt. Dieses setzt man nun in einen verschlagenen Ofen, macht, nachdem es ausgebacken, einen Guß oben und an den Seiten, und bestreuet ihn mit buntem Zucker. Statt des Kirschmußes kann man auch Eingemachtes, Marmelade und Aprikosen, Pflaumen oder Eingemachtes von verschiedenen Früchten einlegen. Auch kann man mürben Teig dazu nehmen, und sie nach Belieben so schön als möglich machen.

567. Spanischer Wind.

Zwölf Eiweiß werden zu einem steifen Schnee geschlagen, 1 Pfund fein gesiebter Zucker darunter geklopft, einige Tropfen Bergamottöl dazu gegossen, mit einem Löffel runde Häufchen von der Größe eines halben Eies auf Papier gesetzt und im Ofen trocknen lassen. Der Ofen muß so verschlagen seyn, daß sie wohl 3 Stunden darin trocknen können; ist der Ofen zu heiß, so gerathen sie nicht. Aus dem Ofen genommen müssen sie noch ein Weilchen stehen, daß sie nachlassen, und dann erst von dem Papier oder Blech losgemacht.

568. Baisées.

Man schlägt 6 Eiweiß zu einem steifen Schnee, 18 Loth Zucker, worauf eine Citrone abgerieben war, gestoßen dazu gethan, daß es recht steif wird, einen Löffel voll Brunnenwasser zugegeben, mit einem Löffel auf ein Papier einer Wallnuß große Häufchen gesetzt, solche mit Zucker bestreuet, und in weniger Hitze getrocknet. Ausgebacken macht man sie mit einem Messer behende vom Papier ab und füllt sie mit geschlagener Sahne. Man kann das Papier auf ein Blech legen, und die Baisées in einem gelinden Ofen wohl 2 Stunden lang trocknen, jedoch dürfen sie nur goldgelb und ganz trocken seyn. Damit sie beim Ablösen von dem Papiere nicht zerbrechen, läßt man sie, aus dem Ofen genommen, ein Weilchen ruhig stehen, damit sie sich setzen.

Zum Füllen wird recht dicke süße Sahne genommen; ½ Quart Sahne wird in einem Quarttopf mit 4 Loth fein geriebenem Zucker und dem Gelben einer abgeriebenen Citrone so lange geschlagen, bis sie ganz dick ist. Zum Schlagen der Sahne kann man sich eines Quirls oder Schneebesens bedienen, höhlt alsdann mit einem spitzen Messer die Kuchen ein wenig aus, thut in diese Vertiefung die Sahne, und bedeckt sie mit einem andern Kuchen.

568 a. Noch eine gute Art Pfannkuchen.

Ein Pfund Butter wird mit 3 ganzen Eiern zu Sahne gerührt, mit ¾ Metzen Mehl, etwas Zucker, Muskatennuß oder Muskatenblume, Citronenschale und beinahe einem ganzen Quart Bärme vermischt; ist dieselbe aber nicht gut, daß man das Bier abgießen kann, so

nimmt man statt deren Milch, stößt obige Ingredienzien zu einem nicht zu leichten Teige, rollt denselben dünn aus, macht kleine Häufchen von Confituren, Marmeladen oder Muß, am Rande in gehöriger Entfernung aufgesetzt, überschlägt sie mit dem Teige, jedoch daß kein Mehl dazwischen kommt, drückt denselben dicht an das Gefüllte an, sticht dasselbe mit einem Weinglase oder stumpfen Ausstecher in der Form eines halben Mondes aus, legt sie auf eine mit Mehl bepuderte Serviette, läßt sie langsam aufgehen, bäckt sie nicht zu rasch, bestreut sie mit Zucker und glasirt sie zuletzt mit einer glühenden Schaufel.

568. b. Weiße Nürnberger Pfefferkuchen.

8 Eidotter werden mit ein Pfund Zucker ½ Stunde abgerührt und das Eiweiß dann zugeschlagen. Dann 1¼ Pfd. Mandeln abgeschält und abgetrocknet, ¾ Pfd. Mehl, ¼ Pfd. Citronat, Gewürz nach Belieben.

569. Einen Guß zu machen, oder vom Glasiren.

Man nehme zu einem oder zwei Eiern, nachdem man nun braucht, (zu einer mittelmäßig großen Torte ist ein Ei hinlänglich) zu jedem Ei 4 Loth des feinsten, klein gestoßenen und gesiebten Zuckers. Das Ei wird auf einem Teller mit einem dünnen, breiten, hölzernen Spatel unter allmähligem Zusieben des Zuckers zu einem recht steifen Brei gerührt, auch noch Citronensaft hineingedrückt und gut damit durchgeschlagen; eben so wird der Kuchen, worauf man den Guß anbringen will, mit Citronensaft bestrichen, alsdann der Brei übergefüllt, mit einem Messer glatt gestrichen, bei einer Baum- oder französischen Torte auch an den

Seiten und alsdann mit buntem Zucker bestreuet; wenn man von eingemachten Früchten eine Guirlande herum legt, so bleibt natürlicher Weise der bunte Zucker weg.

Will man nun etwas überziehen, als Braunschweiger oder andern Kuchen, so schlägt man nur Eiweiß mit Rosenwasser klein, thut etwas Zucker dazu und überzieht den Kuchen damit noch warm, worauf er noch damit etwas in dem Ofen stehen muß.

Vierzehnter Abschnitt.

Vom Ausbacken in abgeklärter Butter.

570. Aepfelscheiben zu backen.

Man nimmt hierzu schöne, große Aepfel, schälet sie, schneidet sie in etwas dicke Scheiben, sticht mit einem Fingerhut oder Ausstechblech das Kernhaus heraus, legt sie in eine Schüssel, und läßt sie mit Zucker bestreuet eine Zeit lang stehen. Nun rührt man 4 Eier mit 8 Löffeln voll Mehl, 6 Löffeln voll weißen Wein, Zucker und Zimmet zusammen, setzt nach Vorschrift Nr. 18. bereitete Butter zum Feuer, taucht die Aepfelscheiben vermittelst einer Gabel in den eingerührten Teig, und läßt sie sodann in der heißen Butter schön gelbbraun werden. Man kann 4—8 Scheiben mit einem Male einthun, nachdem die Kasserolle groß ist. Zur Verhütung des Anbrennens der Butter muß die Kasserolle während des Backens einigemal geschüttelt werden, auch das Feuer nicht zu stark seyn. Beim Herausnehmen werden die Aepfel noch einmal mit Zucker bestreuet.

In einem Teige von Milch, Eiern, einigen Löffeln voll Bärme, 12 Löffeln voll Mehl angefertiget, die Scheiben gewälzt und dann gebacken, ist auch zu empfehlen.

571. Englische Schnitte.

Ein halb Pfund recht feines Mehl, 4 ganze Eier, 2 Eidotter, $\frac{1}{4}$ Quart gute Milch, etwas Muskatenblume und 3 Loth Zucker, rührt man recht klar, bestreicht eine Eierkuchenpfanne mit Butter, gießt den Teig hinein, läßt es trocknen, aber nicht backen, daß es nur von der Pfanne abläßt; unten nur wenig heiße Asche, oben ein mit Kohlen belegtes Blech, ein heißer Ofen ist jedoch vorzuziehen. So getrocknet legt man die Masse auf ein Bret, schneidet sie, erkaltet, in längliche, viereckige Stücke, an den Enden eingeschnitten, damit sie recht auflaufen. Nun läßt man nach Nr. 18. 1 Pfund Backfett recht heiß werden, thut darin 8 Stück mit einem Male, rüttelt die Kasserolle und nimmt sie öfter vom Feuer, damit das Fett in gleicher Hitze bleibt. Beim Herausnehmen der Schnitte bläßt man das Fett davon ab, legt sie auf Löschpapier und bestreuet sie mit Zucker.

572. Krausgebackenes.

Von $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 4 Eiern, 4 Loth geschmolzener Butter, 4 Loth Zucker und einer Theetasse voll Wein wird ein Teig gemacht, den man rollen kann. In der Dicke eines Messerrückens wird solcher nun ausgemangelt, 3 Finger breite und eine halbe Spanne lange Streifen geschnitten, in der Mitte mit einem Rödlchen lang aufgeschlitzt, daß sie an der Seite noch

zusammenhalten, legt 3 Stücke mit einem Male ein, läßt sie nur gelb werden, nimmt sie behende heraus, und legt sie auf ein mit Löschpapier bedecktes, umgewendetes Sieb. Das Rütteln der Kasserolle während des Backens, ist nicht zu vergessen.

573. Spritzkuchen.

Man kocht ½ Quart Milch mit 4 Loth Butter, rührt alsdann mit etwas kalter Milch ¾ Pfund Mehl klar, giebt es zu der kochenden Milch und rührt es so lange, bis es losläßt; abgekühlt, rührt man 10—12 Eier nach und nach ein. Die Masse darf nicht zu dünne seyn; in diesem Falle läßt man von einigen Eiern das Weiße zurück. Diese Masse spritzt man nun durch einen Stern in heiße, abgeklärte Butter, läßt sie langsam backen, während man die Kasserolle stets bewegen muß, legt die Kuchen auf Löschpapier und bestreuet sie mit Zucker und Zimmt.

574. Birn-Klöße auszubacken.

Man hackt schöne, abgeschälte, und von dem Kernhaus befreite, nicht mehlige Birnen fein, thut sie mit einigen fein gestoßenen Mandeln, worunter einige bittere seyn können, nebst Citronenschale, geriebenem Zukker, geriebener Semmel und einigen Eiern in eine Schüssel, rührt alles wohl unter einander, macht Klößchen von der Größe eines Parisapfels davon, wälzt diese zuerst in klein geklopften Eiern, und dann in geriebener Semmel, und läßt sie so ausbacken. Auf einer Assiette werden sie dann in der Form eines Berges gepackt und auf den Tisch gegeben.

575. Aepfel-Klöße.

Man macht von geschälten, fein würflich geschnit-

tenen Aepfeln, geriebenen bittern Mandeln, geriebener Semmel Klöße, wälzt solche in Eiern und Semmel, läßt sie ausbacken, und bestreuet sie mit Zucker und Zimmet.

576. Kirsch-Klöße.

Eine Viertel-Metze ausgesteinte Kirschen läßt man in einer Kasserolle auf wenigem Kohlenfeuer mit einem Löffel voll fein gestoßenen bitteren Mandeln und Zukker schmoren, solche alsdann in einer Schüssel erkalten, schlägt einige Eier nebst geriebener Citronenschale und Semmel hinzu, macht davon Klöße, die zuvor in Ei und geriebener Semmel gewälzt, dann ausgebacken, wie ein Berg angerichtet und mit Zucker und Zimmet bestreuet gegeben werden.

577. Rosinen-Klöße.

Man schlägt in eine Schüssel einige Eier, rührt sie in kalter Milch klein, giebt eine Hand voll wohl abgewaschene und abgelaufene große und eine Handvoll kleine Rosinen, nebst einigen fein gestoßenen Mandeln, worunter einige bittere seyn können, etwas Citronenschale, Zucker, geriebene Semmel und Mehl hinzu, macht davon Klöße, die zuvor in Eiern und geriebener Semmel gewälzt, ausgebacken werden. Man kann auch Bärme darunter nehmen, sie gehen davon besser auf.

578. Ausgebackene Fliederblüthe.

Von 2 Eiern, einigen Löffeln Milch, einigen Löffeln voll Mehl und etwas Salz macht man einen nicht zu flüssigen Teig, taucht die von Würmern gereinigten und die Stengel kürzer geschnittenen Fliederblüthen hinein, bäckt sie in abgeklärter Butter aus, und bestreuet sie mit Zucker und Zimmet.

Auch kann man inwendig eine ausgesteinte Kirsche eindrücken, alsdann mit Zucker und Zimmet bestreuen. Sie lassen sich sowohl zum Garniren gebrauchen, als auch auf Assietten allein zur Tafel geben.

579. Reisbirnen.

Man kocht $\frac{1}{4}$ Pfund gereinigten Reis in Milch aus, läßt ihn mit einem Stückchen Butter und Salz noch durchkochen, thut ihn hierauf zum Auskühlen in eine Schüssel, reibt auf dem Reibeeisen einige bittere Mandeln, Citronenschale und Zucker, schlägt hierzu 3—4 Eier, nebst einem Helling geriebener Semmel, formirt längliche Stücken, die oben dick in der Form einer Birn ausfallen, wälzt solche in klein geklopften Eiern und dann in geriebener Semmel, und bäckt sie aus.

580. Bignets von Fischen oder von Fleisch.

Hierzu ist sowohl rohes als gekochtes und gebratenes, gehacktes Fleisch, auch zuvor abgekochter Fisch zu nehmen, was davon gerade vorräthig ist, von einem oder dem andern macht man einen Farc von Eiern, abgeriebener Butter, etwas Muskatennuß, Citrone und geriebener Semmel. Von dieser Masse werden längliche, eines Fingers lange und 2 Finger dicke Stückchen gebildet, in Eiern und dann in geriebener Semmel gewälzt, und mit gebackener Petersilie garnirt.

Die gebackene Petersilie wird auf folgende Art bereitet: selbige wird verlesen, gewaschen, abgetrocknet, daß gar kein Wasser mehr darin ist, hierauf in die heiße Butter gethan, mit dem Schaumlöffel gleich wieder herausgenommen, damit sie grün bleibt.

Mit den Bignets von Fischen verfährt man auf

gleiche Weise, man giebt sie mit, auch ohne Petersilie. — Die von Fisch kann man vor dem Ausbraten in Ei, geriebenem Parmesan- oder holländischem Käse umkehren.

581. Ausgebackene Kälberfüße.

Die Kälberfüße werden abgeputzt, die langen Knochen abgehauen, von einander geschnitten, in Wasser und Salz weich gekocht. Alsdann mache man einen nicht zu flüssigen Teig von ½ Pfund Mehl, 4 Eidottern, etwas geschmolzener Butter, einigen Löffeln voll gereinigten kleinen Rosinen, einem Glas voll Wein, und wer es liebt, mit ein wenig Zucker, wälze darin die gut vom Wasser abgelaufenen und abgetrockneten Füße überall herum, daß kein Fleck ohne Teig bleibt, und backe sie so in Backfett aus.

War Zucker zu dem Teige genommen, so bestreuet man auch die gebackenen Füße damit, sonst nicht.

582. Roselets von Krebsen.

Man kocht ein halbes oder ein ganzes Schock Krebse ab, je nachdem man viel oder wenig zu brauchen denkt, nimmt das Fleisch aus den Scheeren und Schwänzen heraus, fertiget nach Vorschrift Nr. 11. von den Schalen Krebsbutter an, mischt unter diese eine gehackte Zwiebel, macht von etwas in Milch geweichter Semmel und von einem Paar Eiern ein weiches Rühreí, und bereitet von diesem allen einen Farc nach Nr. 39. Nun rührt man von einem Paar Eiern, etwas Butter und Mehl einen Teig zusammen, von der Stärke eines Nudelteigs, rollt diesen dünne aus, legt den Farc darauf, drückt ihn fest an, und schneidet mit einem

Backrädchen beliebige Figuren davon aus, die dann mit Ei bestrichen, und mit geriebener Semmel bestreuet, in Backfett ausgebacken werden. Man bestreiche den Schluß eines jeden Kuchens lieber mit Ei, damit es beim Backen nicht aufgehet.

583. Arme Ritter.

Von Semmel oder Milchbrod werden runde Scheiben geschnitten, in Milch eingeweicht, daß sie wohl weich werden, aber nicht zerfallen, Eier mit einem Löffel Mehl zusammen gequirlt, die eingeweichten Scheiben darin getaucht, mit geriebener Semmel und Parmesan- oder holländischem Käse bestreuet, in Backbutter ausgebacken.

Diese Art dient zum Garniren der Gemüse; will man sie jedoch als Gebackenes essen, so bestreuet man sie statt mit dem Käse, mit Mehl, Zucker und Zimmet, bäckt sie aus, und bestreuet sie dann abermals mit Zucker. Man kann auch einen Teig von 2 bis 3 Eiern, je nachdem es viel Semmel ist, einigen Löffeln Milch, einigen voll Mehl und ein Paar Löffeln voll guter Bärme, mit Zucker und Zimmet, jedoch nicht zu sehr flüssig, anfertigen, ihn etwas gehen lassen, die Semmelschnitte darin wälzen, und nochmals ausbacken. Auch lassen sich Hechte und Stinte auf gleiche Art ausbacken, jedoch diese mit Petersilie garniren.

Das Rütteln der Kasserolle beim Backen, darf nicht außer Acht gelassen werden, denn dieses verhütet das Anbrennen, Schwarzwerden, und giebt dem Backfette eine gleiche Hitze.

In guten, ordentlichen Küchen darf das Backfett nie ausgehen, weil das Ausbacken damit weit besser

geräth, als wenn es in der Bratpfanne ausgebacken wird.

Funfzehnter Abschnitt.

584. Von der Anfertigung des Gefrornen.

Gefrornes gehört fast zu allen gut besetzten Tafeln und ist eine mit leichter Mühe und Kosten zu veranstaltende Erfrischung, sobald man nur eine dazu gehörige zinnerne oder blecherne Büchse, einen kupfernen Spatel und einen Eimer, der ein gewöhnlicher Wassereimer seyn kann, besitzt. Ich will mich nicht mit Beschreibung dieser Geräthschaften einlassen, da solche bei jedem Klempner und Kupferschmidt zu finden und zu allgemein bekannt sind. — Zu einem Quart Masse gebraucht man einen guten Eimer voll Eis und beinahe eine halbe Metze Salz. Die großen Eisstücke schlägt man klein, jedoch nicht müllig, streuet in den Eimer eine gute Hand voll Salz und kleine Stückchen Eis, bestreuet diese wieder mit einer Hand voll Salz, und dann abermals Eis und so schichtet man die Gefrierbüchse recht in die Mitte ein, schichtet sie überall mit Eis und Salz ein, daß sie ganz fest stehet und streuet nun noch Salz darauf. Beim Einpacken muß die Büchse verschlossen seyn; nun wird sie geöffnet, ausgewischt, die Masse hineingethan, der Deckel rein ausgewischt und zugedeckt. Man läßt sie nun so lange stehen, bis sie recht durchgekältet ist. Sobald dieses der Fall ist, fängt man an die Büchse zu drehen, je

geschwinder dieß geschieht, desto besser wird es, weil es auf diese Art leichter friert und gleichförmiger ausfällt. Nach Verlauf einer Viertelstunde öffnet man den Dekkel, stößt mit dem Spatel von den Seiten und am Boden die sich angesetzte Masse ab, und rührt dieses mit dem Uebrigen wieder gut durch einander, dann verschließt man die Büchse wieder auf einige Minuten, stößt von den Seiten und auf dem Boden den Ansatz abermals ab, damit es nicht zu hart wird. Befindet sich die Masse schon im Frieren, so bleibt die Büchse geöffnet, und man drehet die Büchse unter stetem Abstoßen des Ansatzes recht geschwind um. Finden sich dessen ungeachtet harte Stückchen, so müssen sie mit dem Spatel gleich zerdrückt und mit dem übrigen vermischt werden. Ist die Masse durchgehends wie Butter und löst sie sich von der Büchse ab, so ist dieses ein Zeichen der Vollendung; nun nimmt man den Spatel heraus, und läßt die Büchse wohl zugedeckt ein Paar Stunden lang an einem kühlen Orte stehen.

Will man es aufschlagen und ganz auf den Tisch geben, so richtet man es auf Porzellan an; zu diesem Behuf wird die Büchse aus dem Eise genommen, abgewaschen, geöffnet, verkehrt auf einen Teller gesetzt, mit einem in heißes Wasser getauchten und ausgerungenen Tuche bestrichen, daß die Masse herunterfällt. Auch wird es auf diese Art gleich in Gläser oder Tassen angerichtet. Ist man Willens das Gefrorne in einer bestimmten Form, als in der einer Melone, eines Käses, einer Aprikose rc. auf den Tisch zu geben, so muß man es gleich nach seiner Vollendung in die Form schlagen, sie fest verschlossen in einen Bogen Papier

gewickelt in das Eis stellen und dann mit einem warmen Tuche ausschlagen.

585. Gefrornes von Citronen.

Man reibt 6 Citronen auf ein Pfund Zucker ab, läßt ihn in einer Kasserolle mit einer Tasse voll Wasser kochen, schäumt ihn ab, und läßt ihn in diesem so lange kochen, bis er Faden ziehet, alsdann gießt man drei Tassen voll Wasser zu, läßt ihn damit gut durchkochen, giebt den Saft von 6 Citronen durchgesiebt zu, 4 Eidotter mit einer Messerspitze voll Mehl vermischt, gießt es unter die kochende Masse, läßt es unter beständigem Rühren gut durchziehen, alsdann erkalten und in der Eisbüchse frieren.

586. Gefrornes von Limonade.

Man nimmt 4 — 5 Citronen, reibt von 2 Stück die Schale auf Zucker ab, drückt den Saft von allen aus, kocht ein Pfund Zucker zu Syrup, nimmt 3 Tassenköpfe voll kochendes Wasser, gießt dasselbe zu dem Zucker, wie auch den Saft durch ein Sieb. Erkaltet wird es in die Eisbüchse gethan.

Der hierzu nöthige Zucker wird wie bei der vorigen Art gekocht. Friert die Masse nicht schnell genug, so darf man nur etwas Brunnenwasser zugießen. Das Eis muß gut gesalzen seyn.

587. Gefrornes von Wallnüssen.

Zwanzig Loth Zucker und ein halb Schock Wallnüsse werden in einem Mörser mit etwas Sahne ganz klein gestoßen, alsdann in 1 Quart Sahne auf dem Feuer einmal gut aufgekocht, hierauf 4 Eier recht scharf gequirlt zu der Sahne gegossen und unter beständigem Rühren nochmals aufgekocht, dann das Ganze durch

ein Haarsieb gestrichen, und erkaltet in die Eisbüchse zum Frieren gethan. Sind die Nüsse nur klein, so nimmt man auch wohl einige Stücke mehr. Ist die Sahne nicht recht frisch, so gerinnet sie bei dem Kochen mit dem Zucker; das beständige Rühren muß man daher nicht außer Acht lassen.

588. Gefrornes von Apfelsinen.

¾ Pfund Zucker, auf welchem zuvor Apfelsinen abgerieben, wird wie bei Nr. 585. gekocht, der ausgedrückte Saft von 5 Apfelsinen und einer Citrone durch ein Sieb nebst 2 Tassen voll kochendem Wasser und 2 Tassen voll gutem Wein, z. B. Malaga oder Mosler, zu dem Zucker gegossen, und erkaltet zum Frieren in die Eisbüchse gethan.

589. Gefrornes von Kirschen.

Eine halbe Metze saure Kirschen werden von den Stielen befreiet, in einem Mörser mit den Steinen recht klein gestoßen, mit 2 Loth fein gestoßenen und abgehäuteten bitteren Mandeln, nebst einem Glase guten Rheinwein, einer guten Tasse voll kochendem Wasser und von einer Citrone der Saft und die geriebene Schale gut gekocht, durch ein feines Haarsieb gestrichen, zu einem Pfund zu Syrup gekochten Zucker gethan, kalt werden lassen und in die Eisbüchse gegossen.

590. Gefrornes von Johannisbeeren.

Man preßt von einer Metze abgestielter Johannisbeere den Saft aus, läßt davon 1 Quart mit einem halben Quart guten Wein, 4 ganzen Nelken und einem halben Quentchen Zimmet gut durchkochen, durch ein Haarsieb zu ¾ Pfund bereits zu Syrup gekochten Zukker gegossen, kalt werden und nach Vorschrift Nr. 585. frie-

frieren lassen. Man kann es in der Eisbüchse etwas stehen lassen, damit die Kälte recht durchzieht.

591. Gefrornes von Himbeeren.

Man drückt aus einer Parthie gut gewaschener und abgelaufener Himbeere den Saft aus, läutert nach Nr. 585. ¾ Pfund Zucker, thut den Saft dazu, von der auf dem Zucker abgeriebenen Citrone drückt man den Saft aus und giebt diesen ebenfalls mit 2 Tassen voll Wein darunter. Diese Masse muß nun noch einmal aufstoßen und durch ein Haarsieb gegossen, dann erkaltet in die Eisbüchse zum Frieren gethan werden.

592. Gefrornes von frischen Pflaumen.

Die Pflaumen schneidet man auf, um zu sehen, daß sie nicht madig sind, stößt sie mit den Steinen recht klein, preßt den Saft aus, kocht ein halbes Pfund Zucker zu Syrup, thut den Saft von den Pflaumen, nebst 2 Tassen voll Wein dazu, läßt die Masse erkalten und giebt sie zum Frieren in die Eisbüchse, wie bei Nr. 585.

593. Gefrornes von Aepfeln oder Birnen.

Man schält Renetten oder Borsdorfer-Aepfel ab, reibt sie auf einem Reibeeisen klein, treibt den dadurch entstandenen Brei durch ein Haarsieb, reibt eine Citrone auf beinahe ¾ Pfund Zucker ab, kocht ihn alsdann zu Syrup, gießt den ausgepreßten Citronensaft zuerst und hiernächst den Aepfelsaft durch ein Sieb dazu; wenn es erkaltet ist, thut man es in die Eisbüchse zum Frieren.

Von Birnen macht man es auf die nämliche Art, nimmt dazu eine gute Art Bergamott oder Beere-

Blange; sobald es zu dem geläuterten Zucker gegossen wird, braucht es nicht mehr zu kochen.

594. Gefrornes von Pfirsichen.

Gute, reife Pfirsichen werden abgeschält, das Fleisch von den Kernen abgeschabt, durch ein Sieb getrieben, eine Citrone auf ¾ Pfund Zucker abgerieben, derselbe nach Vorschrift Nr. 585. gekocht, der aus der Citrone gedrückte Saft, nebst dem erhaltenen Pfirsichsaft, zwei Tassenköpfen voll Wein und einem Tassenkopf voll Wasser zugegeben, gut durchgerührt, und erkaltet, zum Frieren in die Eisbüchse gethan.

595. Gefrornes von Aprikosen.

Eine Mandel Aprikosen wird mit den Kernen gestoßen, durch ein Sieb gerieben, die Schale von einer Citrone auf ein halb Pfund Zucker abgerieben, dieser geläutert, der Citronensaft durch ein Sieb, wie auch die Aprikosen zu dem Zucker gegossen, kalt werden und in der Eisbüchse frieren lassen.

596. Gefrornes von Chokolate.

Ein halb Pfund Zucker läßt man zuerst mit zwei Löffeln voll Wasser kochen, gießt dann ein Quart Sahne zu, stößt ein Viertel-Quentchen Vanille, hängt es, in ein Läppchen gebunden, hinein, setzt, sobald die Sahne kocht, ein Viertel-Pfund geriebene Chokolate dazu, läßt sie ein Paarmal damit aufstoßen, quirlt 4 Eidotter mit einem Löffel voll kaltem Wasser klein und die Chokolate damit ab. Sobald sie unter beständigem Rühren noch einmal aufgestoßen, läßt man sie erkalten, thut sie zum Frieren in die Eisbüchse und behandelt sie nach Vorschrift Nr. 584.

Das Gefrorne erfordert stets viel Süßigkeit, weil der Frost einen Theil davon wegnimmt.

597. Gefrornes von Vanille.

Man läßt ein halb Pfund Zucker zu Syrup kochen, gießt 1 Quart gute Sahne dazu, läßt auch ein halb Quentchen gestoßene und in ein Läppchen gebundene Vanille darin auskochen, quirlt 4—5 Eidotter klein und die Sahne damit ab, drückt das Läppchen mit der Vanille aus, läßt die Masse erkalten, thut sie alsdann in die Eisbüchse und verfährt damit nach Vorschrift Nr. 584.

598. Gefrornes von Pumpernickel.

Ein halbes Pfund Zucker kocht man nach Nr. 585. zu Syrup, gießt dann ein Quart Sahne oder gute Milch zu, läßt beides zusammen durchkochen, schüttet zuletzt eine gute Hand voll fein geriebenen und durchgesiebten Pumpernickel daran, quirlt es mit 5 Eidottern ab, läßt es kalt werden, tröpfelt einen Tropfen Cederöl darunter, thut die Masse in die Eisbüchse und läßt sie frieren.

599. Gefrornes von Marasquino.

Es wird ebenfalls ½ Pfund Zucker nach Nr. 585. geläutert, ein Quart gute Sahne zugegossen, damit gekocht, sechs Eidotter mit einem Löffel kalter Milch klein gerührt, die Sahne damit abgequirlt, kalt werden gelassen und ein Glas Marasquino zugegossen, gut durch einander gerührt und in die Eisbüchse zum Frieren gethan.

600. Gefrornes von Sahne.

Ein halb Pfund Zucker wird zu Syrup gekoch

ein Quart Sahne dazu gethan, auf dem Zucker reibt man eine Citrone ab, thut ein Stück ganzen Zimmt an, läßt alles zusammen kochen, zieht die Sahne dann mit 6 klein gequirlten Eidottern ab, und läßt sie alsdann auf wenigem Feuer unter beständigem Umrühren noch einmal aufstoßen. Ist es fertig, so kann man noch nach Belieben einen Tropfen Bergamottöl eintröpfeln; von mehr würde der Geschmack verdorben, denn es muß nur ganz wenig darnach schmecken. — Kalt wird die Masse in die Eisbüchse zum Frieren gethan.

601. Gefrornes von Veilchen.

Man reibt auf ½ Pfund Zucker eine Citrone ab, läutert ihn nach Vorschrift Nr. 585., rührt 2 Tassen Veilchensaft und ein Quart Sahne zu, läßt es aufsteigen und quirlt es mit 4 — 5 Eidottern ab. Erkaltet wird es, wie alle übrigen Sorten, in der Eisbüchse behandelt.

Sobald man überhaupt wahrnimmt, daß die Sache zu stark friert, zu hart und klümprig wird, daß es nicht aus einander zu bringen wäre, so kann man sich durch das Hinzuschütten eines halben Eßlöffels voll gestoßenen Zucker, den man mit der Masse umrührt, helfen; eben so wird das Frieren durch das Hineingießen von einem halben Löffel voll kalten Brunnenwasser vermehrt, im Fall es nicht stark genug frieren sollte.

Sechzehnter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Flameri und kalten Schüsseln.

602. Flameri von Reisgries.

Ein halbes Quart Reisgries wird mit einem Quart Milch dick eingekocht, etwas Zucker, ein Stückchen Zimmet und etwas Salz angethan. Damit der Reisgries keinen sauren Geschmack behält, muß er gewässert und die Milch abgekocht seyn; der Gries wird nun erst zugegeben und dann unter beständigem Umrühren dick eingekocht. Dann füllt man ihn in eine Form, runde Schüssel oder in Tassen und giebt ihn kalt mit einer Kirschsauce oder einer Sauce von Wein, Zucker und Eiern.

603. Flameri von Stärke oder Kartoffelmehl.

Man läßt ein Quart Milch kochen, reibt eine Citrone auf 4 Loth Zucker ab, thut diesen nebst 6 Loth recht weißer Stärke oder Kartoffelmehl, mit 6 klein geschlagenen Eidottern dazu, und läßt diese Masse unter beständigem Umrühren zu einem starken Brei einkochen. Nun thut man diesen in eine Form, läßt ihn erkalten, und giebt es mit einer Himbeer- oder Kirsch-Sauce.

604. Flameri von Buchweizengrütze.

Eine Achtel-Metze Buchweizengrütze wird mit kaltem Wasser umgerührt, ein wenig ruhig stehen gelassen, das Wasser davon rein abgegossen, alsdann ein Quart Milch gekocht, die Grütze nebst 6 Loth Zucker, worauf zuvor eine Citrone abgerieben worden, hineingethan und unter beständigem Umrühren zu einem steifen Brei ge-

kocht. Nun schlägt man diesen Brei in Formen oder in einen runden Napf, und läßt ihn erkalten. Man giebt dieses Flameri mit einer Milchsauce, worunter bittere Mandeln oder Pfirsichblätter gekocht seyn können, oder mit einer Weinsauce, richtet es an und giebt die Sauce darüber, es muß aber beides völlig erkaltet seyn.

Von Schwaden bereitet man Flameri auf die nämliche Art, nur daß man die Schwaden erst in etwas Wasser kochen läßt, und dann erst mit der Milch dick einkocht.

605. Flameri von Hirse.

Beinahe $\frac{1}{8}$ Metze Hirse weicht und wäscht man in kaltem Wasser ab, brühet sie dann einigemal mit kochendem, läßt sie mit einem Theekopf voll Wasser erst ankochen, thut ein halbes Quart Rosenwasser und eben so viel Wein an und läßt sie damit so dick einkochen, daß der Löffel darin stehet. Nun thut man Zucker und geriebene Citronenschale an, läßt es erkalten, giebt eine Weinsauce dazu, und richtet beides kalt an; man stülpt nämlich die Form auf eine Schüssel, ziehet sie ab, daß das Flameri herausfällt und giebt die Sauce darüber.

Zu der Weinsauce kann man ein halbes Quart Wein, Eier, Zucker, Zimmt, Citronensaft und Schale nehmen.

606. Flameri von Kirschen.

Man nimmt eine halbe Metze Kirschen, befreit sie von den Stielen, thut sie in eine Kasserolle, läßt sie so lange kochen, bis sie sich von den Steinen lösen, als-

dann reibt man sie so scharf als möglich durch ein Haarsieb, gießt das Durchgerührte in eine Kasserolle, thut Zucker, Zimmt, abgeriebene Citronenschale, ein Glas Wein zu und läßt es damit gut durchkochen; nun nimmt man 2 oder 3 Tassen voll durchgewaschener Buchweizengrütze oder Reisgries, je nachdem man viel Saft hat, thut es zu und läßt es ganz dick einkochen, daß der Löffel darin stehen bleibt. Alsdann füllt man den Brei in eine porzelanene, gestreifte Form, in der Gestalt einer Melone, oder in Tassen, läßt es erkalten und giebt eine Milchsauce nach Nr. 85., worunter bittere Mandeln, Zucker, ein Paar Eidotter und etwas Mehl seyn müssen, darüber. Beides wird kalt angerichtet. Man kehrt die Form auf eine Schüssel um, daß das Flameri herausfällt und giebt die Sauce darüber.

607. Flameri von Milch auf eine andere Art.

Man läßt ein Quart Milch mit 2 Loth fein gestoßenen bitteren Mandeln und Zucker kochen, thut 8 Loth mit kaltem Wasser eingerührtes Stärk- oder Kartoffelmehl zur kochenden Milch, rührt so lange bis es sich ablöst, alsdann giebt man 8 zu dickem Schnee geschlagene Eiweiß darunter, thut die Masse in Formen, läßt sie erkalten, kehrt die Form auf die Schüssel um und giebt folgende Sauce kalt darüber.

Ein Quart Milch mit 2 Loth fein gestoßenen bittern Mandeln, 4 Loth Zucker abgekocht mit 8 Eidottern abgequirlt und verschlagen, ein Spitzglas Marasquino hinzugegossen.

608. Eine kalte Schüssel von Reis mit Aepfeln.

Man kocht ein halb Pfund, oder soll es groß seyn

ein ganzes Pfund rein gemachten Reis recht weich und dick in Milch aus, thut Zucker, wie auch etwas abgeriebene Citronenschale und eine Tasse voll Pfirsichblüthenwasser oder 2 Loth fein geriebene bittere Mandeln daran, und läßt ihn ohne anzubrennen, recht gut durchkochen. Alsdann schält man große Mußäpfel ab, schneidet sie in dünne Scheiben, setzt sie mit nicht zu viel Wasser auf, läßt sie mit einem Glase Wein, geriebener Citronenschale, Zimmet und Zucker zu einem wohlschmeckenden Aepfelmuß einkochen. Sobald beides erkaltet ist, so nimmt man eine Form, Napf oder hohe verzinnte Kasserolle, legt eine Schicht von der Höhe eines Messerrückens Reis ein, auf diese eine gleich hohe von Aepfelmuß, und dieß so eins um das andere, bis die Massen sämmtlich darin sind, die letzte Schicht muß von Reis seyn. Erkaltet, auf eine Schüssel umgekehrt, giebt man eine Punschsauce oder Punschcrem darüber.

609. Eine kalte Schüssel von Milch und Kartoffelmehl.

Man läßt 1 Quart Milch kochen, rührt 4 Loth Kartoffelmehl in einigen Löffeln kalter Milch, thut 4 Loth Zucker, geriebene Citronenschale und ein Stück Zimmet ein und läßt es mit der Milch kochen; man quirlt in das Kartoffelmehl 6 Eidotter und rührt diese ebenfalls in die Milch, welche nun unter beständigem Umrühren nicht kochen, sondern nur aufstoßen muß, giebt es in eine tiefe porzelanene Schüssel, die auf den Tisch kommt, nimmt das Stück Zimmt heraus, streicht die Masse glatt und belegt sie mit Macronen oder Zul-

kerbrod, alsdann schlägt man von 6 Eiern das Weiße zu Schnee, setzt in einer Kasserolle halb Milch, halb Wasser auf, und sobald dieses kocht, sticht man mit einem Löffel von dem Schnee Klößchen ab, legt sie in das kochende Wasser und nachher auf ein umgekehrtes Sieb zum Ablaufen, und garnirt dann damit den Rand der Schüssel, inwendig das Zuckerbrod. Zur Milch kann man auch einige geriebene bittere Mandeln nehmen.

610. Schneeberg mit Eierwein.

Von 16 Eiern wird das Weiße zu einem steifen Schnee geschlagen, nach Nr. 19., Milch zum Kochen aufgesetzt; sobald sie kocht, legt man mit einem Anrichtelöffel so viel Schneeklöße in die Milch, als Platz ist, dann nimmt man sie wieder aus der Milch heraus, legt sie auf ein umgekehrtes Sieb zum Ablaufen, thut wieder neue hinein, und fährt damit fort, bis der Schnee verbraucht ist. Derselbe muß immer einmal aufkochen: dann thut man zu einem Quart dieser Milch 2 Loth geriebene bittere Mandeln, eine abgeriebene Citronenschale, eine Theetasse voll Orangenwasser und einige Loth Zucker, läßt es damit kochen, nimmt 10 Eidotter, wovon das Weiße genommen, quirlt sie mit einigen Löffeln kaltem Wasser und so viel Mehl, als man zwischen 2 Fingern halten kann, klein, rührt die Milch damit ab doch so, daß sie nicht käset. Nun thut man den Schnee auf eine Schüssel, gießt von der Eiermilch darüber, legt wieder Schnee auf und gießt wieder von der Milch darüber und zuletzt den übrigen Schnee; es wird alles wie ein Berg gethürmt, mit geschnittenen Mandeln bestreut und dann vollends

die Milch übergefüllt, mit buntem Zucker bestreut und der Rand der Schüssel mit Macronen oder mit Zuckerbrod belegt. Es sieht sehr schön aus und schmeckt auch vorzüglich.

611. Eierkäse.

Man quirlt 15 Eier mit dem Weißen in einem Topfe recht gut durch, gießt ein Quart Milch zu und wenn man will, auch einige große und kleine Rosinen. Diesen Topf setzt man in einen Kessel mit Wasser, daß das Wasser beinahe mit dem Topfe gleich ist, deckt denselben nicht zu, macht Feuer darunter und läßt es so lange kochen, bis die in dem Topfe befindliche Masse zu härten und zu käsen anfängt. Nun nimmt man den Topf heraus, setzt ihn ruhig hin, daß die Masse sich vollends zusammenzieht, gießt es durch eine löchrige Form, die man besonders zum Eierkäse besitzt, oder auch nur durch einen ordinären Durchschlag und läßt es ablaufen. Es muß gut geronnen seyn, damit die Waddeke allein stehet. Ist es recht rein abgelaufen, so kehrt man es auf eine Schüssel um und giebt eine Milchsauce nach Nr. 85. darüber, worunter man, sobald sie verschlagen, ein Glas Marasquino gießen kann; mit der Milch kocht man jedoch einige geriebene bittere Mandeln, und quirlt sie mit 5 Eidottern ab. — Den Käse bestreuet man mit länglich geschnittenen Mandeln, und wenn die Sauce ganz erkaltet ist, dann wird sie erst übergegossen.

612. Mandelkäse.

Es wird über anderthalb Loth in feine Stückchen geschnittene Hausenblase etwas kochendes Wasser gegossen, daß sie bedeckt ist; nun läßt man sie ein we-

nig stehen, dann kocht man sie auf dem Feuer nur gelinde, bis sie weich und zergangen ist, jedoch unter beständigem Umrühren, daß sie nicht ansetzt, alsdann durch ein Haarsieb gegossen. Anderthalb Quart süße gute Milch wird nun auf das Feuer gesetzt, sobald sie kocht 4 Hände voll fein zu Mehl gestoßene Mandeln, worunter einige bittere seyn müssen, ein Paar Körner Salz, Zucker, geriebene Citronenschale und die durchgeschlagene Hausenblase zur Milch gegeben, damit noch durchkochen lassen, aber gut gerührt, denn die Mandeln setzen sich gern auf dem Boden an, dann abgenommen und zum Abkühlen hingesetzt. Zu warm in die Formen oder Tassen gegeben, läßt es nicht gut ab, deßhalb gießt man es lauwarm hinein, und läßt es nun darin vollends kalt und steif werden.

Man kann eine Milchsauce nach Nr. 85., worunter ein Gläschen Marasquino gegossen worden, oder eine Kirsch- oder Weinsauce darüber geben. Sollte es nicht gut aus der Form ablassen, so taucht man ein Tuch in kochendes Wasser, drückt es geschwinde aus und hält es fest an die Form, wonach der Käse leicht herausfällt.

613. Gebackene Milch.

Man schlage 12 ganze Eier in einen Topf, quirle sie recht klein, gieße ein Quart Milch dazu, nebst der abgeriebenen Schale einer Citrone, einer Tasse voll Orangenwasser und etwas fein geriebenen Mandeln. Nachdem alles gut durchgequirlt ist, gießt man es in eine tiefe Schüssel, setzt solche in eine passende Kasserolle mit Wasser, legt oben einen passenden Deckel und macht oben ein gelindes Kohlenfeuer, damit es nicht

blasig wird, unten aber daß das Wasser kocht. Auch kann man es in eine Tortenpfanne setzen, unten Sand legen, die Schüssel darauf setzen oder in einem nicht zu warmen Ofen mit einem Deckel mit Kohlen belegen. Erkaltet wird es mit Zucker und Zimmet bestreut zu Tische gegeben.

614. Gebackener Kaffee.

Sechs bis acht Loth Kaffee kocht man in einem Quart Milch, gießt ihn durch einen Kaffeetrichter und Löschpapier, quirlt 10 — 12 Eier recht klein, gießt die Kaffeemilch dazu, nebst Zucker und Zimmt, thut es in eine Assiette oder setzt einen Rand um eine Schüssel. Einen solchen Rand fertiget man auf folgende Art an: man nimmt einige Hände voll grobes Mehl, thut es auf einen Tisch, mengt es mit recht kochendem Wasser, und netzt es gut an. Alsdann arbeitet man den Teig gut durch, rollt eine lange Wurst davon, mangelt diese ein wenig breit, aber nicht dünne aus, bestreicht den Rand der Schüssel mit Ei, setzt den Rand herum, kneipt ihn eben zusammen, macht ihn mit dem Rädchen bunt und läßt ihn austrocknen. Dieser Rand darf nicht breiter als 2 Daumen seyn; in diese geränderte Schüssel thut man nun ebenfalls diese flüssige Masse, die man nun in eine Tortenpfanne oder Ofen auf Sand setzt und langsam backen läßt. Die Speise kann man auch warm zur Tafel geben. Den aufgesetzten Rand bestreicht man ebenfalls mit Ei.

Siebenzehnter Abschnitt.

Von der Anfertigung der Crems.

615. Citronen-Crem.

Auf 1 Quart Wein nimmt man 15 Eier, schlägt solche mit einem Quirl zu Schaum, reibt auf ein halb Pfund Zucker das Gelbe von 3 Citronen ab, giebt diesen, recht fein gerieben, für 1 Gr. gestoßenen Zimmet, und den Saft von 3 Citronen zu dem Wein und geschlagenen Eiern in einem Zweiquarttopf, setzt diesen in einem Kasserolloch auf nur mittelmäßiges Kohlenfeuer, quirlt fort bis es schäumt; sobald es aufsteigt, so ist es gut. Nun gießt man es in eine Assiette, oder in ein anderes beliebiges Gefäß, und belegt es mit Zuckerbrod oder Macronen.

Im Zucker dürfen sich keine Stücken befinden; eben so darf das Feuer nur schwach seyn, weil sonst der Topf springt.

615 a. Noch ein Citronen-Crem.

Die Schale von 4 Citronen wird auf Zucker abgerieben, der Saft davon nebst ½ Quart Wasser, 7 ganzen Eiern und 4 Eidottern zusammen aufs Feuer gesetzt und unter beständigem Quirlen gar werden gelassen.

616. Wein-Crem.

Auf 12 Loth Zucker wird eine Citrone abgerieben, derselbe alsdann fein gestoßen, in einem nicht fettigen Topfe 18 Eier mit einem halben Löffel voll Kraft- oder Erdtoffelmehl klein geschlagen, mit 1 Quart Wein

und einer Tasse voll Orangenwasser in einem Kasserolloche auf Kohlenfeuer gesetzt, unter beständigem Quirlen aufsteigen gelassen, dann gleich auf Assietten gethan, und mit Macronen garnirt. Bei süßem Wein nimmt man wenig Zucker.

617. Sahnen-Crem.

Das Weiße von 18 Eiern wird mit einer Tasse voll Orangenwasser, einem halben Eßlöffel voll Erdtoffelmehl, 6 Loth gestoßenem Zucker, auf welchen zuvor eine Citrone abgerieben worden, nebst 1 Quart guter süßer Sahne in einem Zweiquarttopf gequirlt, dann in ein Kasserolloch auf gelindes Kohlenfeuer gesetzt, und unter beständigem Quirlen aufsteigen lassen. Nun wird der Schaum in Assietten gegossen, und mit eingemachten Kirschen und Hagebutten belegt.

618. Milch-Crem.

Hierzu gehören folgende Ingredienzien: 1 Quart Milch, 5 Loth fein gestoßener Zucker, worauf zuvor eine Citrone abgerieben worden, ein Stück ganzer Zimmet, und eine Tasse Pfirsichblüthen-Wasser. Den Zukker und Zimmet läßt man mit der Milch zusammen aufkochen, quirlt mit dem Pfirsichblüthen-Wasser 12 Eigelb klar, thut einen halben Löffel voll Kraft- oder Erdtoffelmehl dazu, quirlt die kochende Milch damit ab, läßt sie unter beständigem Rühren damit aufstoßen, thut sie alsdann gleich auf Assietten, und garnirt sie mit Zuckerbrod oder eingemachten Kirschen.

619. Chokolaten-Crem.

Ein Quart gute Milch wird mit einigen Loth Zucker aufs Feuer gesetzt, daß sie kochet, ein Viertel-

Pfund fein geriebene gute Chokolate hinzugethan, (auch kann man noch ein Achtel-Pfund Chokolate mehr dazu nehmen), 8 Eidotter in etwas kalter Milch mit einem Löffel Mehl klein gerührt, die Chokolate damit abgequirlt, und auf dem Feuer unter beständigem Umrühren aufstoßen gelassen, dann auf Assietten gethan, und mit Zuckerbrod garnirt.

620. Punsch-Crem.

Es werden 3 Citronen auf 10 Loth Zucker abgerieben, dieser gestoßen in einem Topfe mit 18 Eiern, mit einer Tasse voll Orangenwasser, dem Saft der Citronen, jedoch ohne Kerne, 2 Tassen Wasser, 2 Gläsern Wein und einem Viertel-Quart Rum oder Cognac gut durchgerührt, in einem Kasserolloche auf Kohlenfeuer unter beständigem Rühren aufstoßen lassen, auf Assietten gethan, und mit Zuckerbrod garnirt.

Diesen Punsch-Crem kann man sehr gut über Flameris oder andere kalte Sachen geben.

621. Thee-Crem.

Ein Quart Milch wird mit einem Stück Zimmet aufgesetzt, ein Löffel voll Thee dazu gethan und damit aufgekocht, alsdann durch ein Sieb gegossen, und wieder mit Zucker aufkochen lassen. Nun mit 8 Eidottern und einem Löffel voll Kraft- oder Erdtoffelmehl abgequirlt, auf dem Feuer noch einmal aufstoßen lassen, auf Assietten gethan, und mit klein geschnittenen Streifen Theebrod belegt.

622. Wein-Crem auf eine andere Art.

In einer Kasserolle läßt man ein halb Quart Landwein mit einem Stück Zucker, auf welchem zuvor

die Schale einer Citrone abgerieben worden, kochen, rührt alsdann das Gelbe von 4 Eiern mit etwas Orangenwasser und einem Löffel voll Mehl klar, quirlt damit den Wein ab, und läßt ihn damit unter beständigem Rühren so lange kochen, bis er dicklich wird, alsdann abgenommen, und den vom Eiweiß geschlagenen Schnee löffelweise zu dem Wein gerührt. Man kann den Schnee gleich darunter rühren, sobald er abgequirlt ist, ihn alsdann in eine Assiette thun und abkühlen lassen.

623. Milch-Crem anderer Art.

Ein und ein halb Quart Milch wird mit einer geriebenen Citronenschale und hinreichendem Zucker abgekocht, dann 3 ganze Eier und 3 Eidotter mit etwas Rosenwasser und einem Löffel voll Mehl klar gerührt, zu der kochenden Milch gethan, und unter beständigem Rühren aufkochen lassen. Alsdann in Assietten gethan, mit Zucker und Zimmt bestreuet und kalt werden gelassen.

624. Himbeer-Crem.

Von 2 — 3 Pfund gereinigten Himbeeren wird der Saft ausgepreßt, 12 Eier in einem nicht fettigen Topfe nebst 2 Tassen voll Wein, einem Viertel-Pfund Zucker und dem Himbeersaft zusammen gut durchgequirlt, in einer Kasserolle auf Kohlenfeuer zu einem dicken Schaum geschlagen, auf Assietten wie ein Berg gethürmt und kalt gegeben.

625. Kirsch-Crem.

Eine Metze ausgestielte Kirschen werden klein gestoßen und durchgepreßt, 14 Eier mit einer Tasse Wein, ein

ein Stück ganzer Zimmet, gehöriger Zucker und der Kirschsaft in einem langen Topfe, entweder in ein Kohlenbecken, oder in ein Kasserolloch gesetzt, so lange darin gequirlt, bis die Masse in die Höhe steigt und zu einem dicken Schaum wird, diesen alsdann auf Assietten gethan, erkalten lassen und dann auf den Tisch gegeben.

626. Chokolaten-Crem anderer Art.

Man kocht ein halb Pfund gute, fein geriebene Chokolate in 1 Quart Milch, schlägt 10 — 12 Eier in einen Topf, quirlt sie mit etwas kalter Milch klar, gießt dann unter beständigem Rühren und Quirlen die kochende Chokolate zu den Eiern, so daß es ein dicker Schaum wird. Diesen nun auf Assietten angerichtet, kalt werden gelassen und dann zu Tische gegeben.

627. Crem von Marasquino.

Ein Quart Sahne oder gute Milch wird aufs Feuer gesetzt, daß sie kocht, von 8 Eiern das Gelbe in einem Topfe mit einigen Löffeln von dem zurückgelassenen Schnee und einem Löffel voll Erdtoffelmehl oder Stärke klein gerührt, sobald die Sahne kocht, zu den Eiern gegossen, noch etwas abgerührt, der von dem Eiweiß geschlagene Schnee zu der noch warmen Masse gerührt, eine gute Tasse voll Marasquino zugegossen, auf Assieten angerichtet und kalt gegeben.

628. Bitterer Macronen-Crem, der warm gegeben wird.

Man rührt einen Löffel voll Kraft- oder Erdtoffelmehl in 12 Eidottern und 2 Quart Milch klar, thut ein Viertel-Pfund Zucker, worauf eine Citrone abgerieben worden, ein halb Pfund in Stücken geschnittene

bittere Macronen, und so man will, auch kleine Rosinen dazu, läßt alles unter beständigem Rühren einmal aufkochen, rührt es alsdann kalt, giebt den von dem Eiweiß geschlagenen Schnee darunter, richtet es auf Assietten oder in Schüsseln, auf die man einen Rand setzt, an, backt es in einem nicht heißen Ofen, und giebt es warm zur Tafel.

629. Kirsch-Crem auf eine andere Art.

Von einer halben Metze Kirschen werden die Steine ausgebrochen, mit einem Stück Zucker über Kohlen etwas gekocht; in einem Glase Franzwein ein Löffel Kraft- oder Erdtoffelmehl klar gerührt, dann 8 Eidotter hinzugerührt und noch ein Viertel-Quart Franzwein, nebst dem Safte der gedachten Kirschen zugegeben. Dieses alles wird auf Kohlen gesetzt, so lange gerührt, bis es dick wird, alsdann die zurückgebliebenen Kirschen und den von 4 Eiweiß geschlagenen Schnee, noch kochend darunter gerührt, einige Minuten unter beständigem Rühren auf dem Feuer gelassen, dann abgenommen, kalt werden gelassen, und mit Zukker und Zimmet bestreuet gegeben.

Man muß es mit dem Zucker gehörig süß machen, etwas geriebene Citronenschale anthun, und statt des Weins, womit die Eier eingequirlt werden, Pfirsichblüthenwasser nehmen, wie es einem Jeden beliebt.

Achtzehnter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Milch- und Eier-Speissen.

630. Gefüllte Milchbrödchen.

Man schneidet von kleinen Milchbroden die braune

Rinde ab, jedoch so geschickt, daß sie nicht verletzt werden, schneidet oben in der Größe eines Achtgroschenstücks einen Deckel ab, höhlt mit einem Messer alle Krume heraus, legt sie in etwas Milch, läßt sie etwas, doch nicht zu viel weichen, macht nach Nr. 15. eine Farce oder ein kleines feines Fricassee von Gaumen, Kälbermilch, Champignons, kocht dieses ab, schneidet es in kleine Stückchen, kocht es mit Butter und Brühe kurz, thut Muskatenblume, abgeriebene Citronenschale, Citronensaft zu, quirlt mit einem halben Löffel Mehl ein Paar Eier, und macht es damit seimig. Von Fisch läßt sich hierzu auch eine Farce machen. Will man jedoch weder Fisch noch Fleisch dazu nehmen, so kann man auch Reis dazu brauchen, diesen kocht man in Milch nicht zu steif ein, thut Butter, Muskatenblume und Zucker an, füllet damit die Brödchen, drückt den Deckel wieder fest auf, bestreicht sie mit Eiern und dann mit geriebener Semmel und backt sie in einer Tortenpfanne oder in einem Ofen. Man kann auch die Brödchen mit einem starken Faden zubinden, damit der Deckel nicht abfällt, sie in Backfett backen, dann den Faden wieder abnehmen, und mit Zucker und Zimmet bestreuen. Gewöhnlich werden sie gleich nach der Suppe gegessen, auch kann man sie zum Garniren brauchen, nur muß man sie nicht zu stark aufweichen lassen.

631. Nierenschnitte.

Die Niere von einem Kälberbraten wird ganz fein gehackt, (auch kann man etwas Braten darunter nehmen), reibt etwas Butter zu Sahne, schlägt ein Paar

Eier dazu, giebt darin die gehackte Niere, nebst etwas geriebener Citronenschale, einige Löffel voll Milch und geriebene Semmel, rührt alles wohl unter einander mit etwas Salz, schneidet dann Semmel oder Milchbrode in Scheiben, taucht diese in Milch, legt von dem Angerührten so viel darauf, daß es etwas erhaben ist, streicht es mit dem Messer glatt, kerbt es übers Kreuz ein, bestreut es mit Semmel und backt es in einer Tortenpfanne oder in einem nicht zu heißen Ofen, oder in einer Pfanne in Butter aus, streuet noch warm Zucker und Zimmt über und braucht sie zum Garniren der Gemüse.

632. Gefüllte Plinzen.

Man rührt, auf jede Person ein Ei gerechnet, diese mit etwas Milch, eben so viel Löffel voll Mehl, etwas Citronenschale, einige Körner Salz, zu einem flüssigen Teig, backt die Plinzen in Butter auf einer Seite nur ganz gelb, nicht braun und legt jede einzeln auf einem Bret aus einander. Nun hackt man kalten Braten klein, thut ihn nebst Butter, etwas Wein oder Brühe, klein gehackter Citronenschale, rein gemachten kleinen Rosinen und etwas Zucker in eine Kasserolle, läßt dieses alles zusammen kochen, und thut zuletzt geriebene Semmel an, daß es ganz kurz wird. Die Plinzen bestreicht man nun an dem Rand herum mit Ei, schlägt die Enden eines Fingers breit auf allen vier Seiten über einander, daß es die Form eines Vierecks erhält, legt in der Mitte von dieser Farce, wickelt sie dann wie eine Pfefferkuchenrolle zusammen; den Schluß bestreicht man mit Ei, drückt ihn fest an, daß er zusammenhält

alsdann wälzt man sie in Ei und geriebener Semmel, backt sie in Backfett oder Butter aus und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Man kann sie ganz geben, 2 in die Länge und 2 in die Quere legen, oder auch durchschneiden. Auch kann man sie mit dickgekochtem Reis füllen, Zucker und Muskatenblume anthun und ihn in Milch mit einem Stück Butter nicht zu steif und nicht zu dünn kochen, desgleichen geschieht auch die Füllung mit Fisch= oder Krebsfarcen.

633. Zwieback mit Sauce.

Man legt geröstete Zwiebacke in eine Schüssel, quirlt einige Eier in etwas Milch, Zucker und Zimmt, gießt diese über die Zwiebacke und läßt sie damit eine halbe Stunde lang stehen. Nachdem sie nicht zu sehr weich geworden, setzt man Butter in einer Pfanne auf das Feuer, läßt sie gelb werden und backt darin die Zwiebacke auf beiden Seiten gelbbraun. Zur Sauce giebt man eine Milch= oder Obstsauce. Auch kann man Scheiben von Milchbrod rösten, diese aber wie die Zwiebacke nicht zu stark einweichen.

634. Plinzen zu backen.

Hierzu werden folgende Materialien klar gequirlt: ein Viertel=Quart Sahne, 4 Eier, etwas Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, 2 Loth geschmolzene Butter, eine Messerspitze voll Muskatenblume, 10 Loth Mehl. Man muß etwas geschmolzene Butter in der Nähe zu stehen haben, von dieser läßt man einen Löffel voll in die Form laufen, thut dann einen Löffel voll von der Masse hinein, läßt es herumlaufen, streuet gereinigte kleine Rosinen darauf und backt

davon eine Plinze. Ist sie auf einer Seite gut, wendet man sie auf die andere Seite um, wickelt sie zusammen, doch so, daß die Rosinenseite inwendig kommt, und streut Zucker über. Will man eine Sauce darüber geben, so setzt man dieser kleine Rosinen zu. Die Plinzen müssen so stark gebacken seyn, daß sie beim Einbeißen zerspringen.

634 a. Plinzen auf eine andere Art.

Man nimmt ¾ Quart süße Sahne und läßt sie warm werden, thut darunter 4 Löffel voll gute frische Butter, daß sie zergeht; dann thut man in einen andern Topf 13 Eier mit dem Weißen, nebst gute 2 Löffel voll Mehl und etwas Muskatennuß, quirlt dieses alles zusammen, schmiert eine eiserne Pfanne mit Butter gut aus und bratet sie darin recht dünne.

635. Plinzen von saurer Sahne.

Ein Viertel-Quart saure Sahne, wie man sie zum Buttern nimmt, wird mit Eiern, Zucker und abgeriebener Citronenschale, und 6 Loth Erdtoffelmehl gut zusammen durchgequirlt, in geschmolzener Butter ausgebacken und zusammengerollt.

636. Eierkuchen mit Dill und Schnittloff.

Man quirlt in ein Viertel-Quart Milch 4 Eier, 5 Löffel voll Mehl, den gut gewaschenen und gehackten Dill und Schnittloff ein, thut Butter in eine Kasserolle, gießt die Masse darin, und backt es auf beiden Seiten braun.

637. Eierkuchen mit Semmel.

Man schneidet für 6 Pfennige Semmel oder 2 kleine

Milchbrode in dünne Scheiben, gießt ein Viertel=Quart Milch darauf, und läßt es recht weich werden, als= dann werden 6 Eier darauf geschlagen, die eingeweichte Semmel recht klein und mit den Eiern zusammen ge= rührt, einige geriebene bittere Mandeln, etwas abge= riebene Citronenschale, etwas Zucker, nach Belieben auch kleine Rosinen, nebst einigen Löffeln Mehl dazu gege= ben, alles wohl durchgerührt, in einer Eierkuchenpfanne Butter geschmolzen, die eingerührte Masse hineingethan, sie backen gelassen, den Kuchen sobald er auf der einen Seite gelbbraun geworden, auf die andere umgewen= det, dabei auch ein Stück Butter untergethan und Zucker und Zimmt übergestreut, wenn er aus der Pfanne kommt.

638. Aepfeleierkuchen.

Nachdem man gute große Aepfel geschält, von den Kernhäusern befreit, und fein geschnitten hat, wer= den sie in einer Kasserolle mit Zucker, etwas Citronen= schale, auch nach Belieben mit einer Tasse voll Wein, weich, aber nicht zu dünn gekocht; alsdann schlägt man 5 Eier, Mehl, etwas Salz in ein Viertel=Quart Milch, backt 2 Eierkuchen auf einer Seite, läßt davon einen in der Pfanne, thut die Aepfel auf diesen, streicht sie gehörig auseinander, und drückt dann den andern oben darauf, so daß die bereits braune Seite oben kommt, läßt es dann noch backen, kehrt ihn um, legt noch etwas Butter unter, thut ihn auf eine Schüssel, und bestreut ihn mit Zucker und Zimmet. Gut ausgebacken ist ein solcher Kuchen so gut wie eine Torte.

639. Weiche Eier accurat zu treffen.

Man läßt Wasser recht stark kochen, nimmt es

in vollem Wellen vom Feuer, legt die Eier hinein, und läßt sie darin 10 Minuten lang liegen, ohne sie damit ferner zu kochen. Nach Verlauf dieser Zeit sind sie gut. Wünscht man sie pflaumenweich, so müssen sie eine Viertel-Stunde lang darin liegen bleiben.

640. Ganze Eier mit Mostrich-Sauce.

Es wird Wasser aufs Feuer gesetzt, sobald es kocht die Eier hineingelegt, und sie noch einmal darin mit aufkochen lassen; sind sie frisch, so müssen sie zweimal aufkochen; alsdann werden sie gleich in kaltes Wasser gelegt, abgeschält, in eine Schüssel gelegt und eine Mostrichsauce nach Nr. 62. darüber gegeben.

641. Saure Eier.

Nach Vorschrift Nr. 7. werden verlorne Eier angefertiget, jedoch von recht frischen, damit sie hübsch rund und hoch werden. Nun macht man eine Sauce auf folgende Art: ein Stück zu Sahne geriebene Butter, ein Paar Eidotter, ein guter Löffel voll Mehl, ein Tassenkopf voll guter, scharfer Essig werden gut zusammen gerührt, alsdann etwas kochendes Wasser zugegossen, auf dem Feuer zu einer seimigen Sauce abgerührt, etwas Muskatenblume oder Nuß angethan, und über die Eier gegeben.

Diese Sauce muß stark sauer seyn, auch kann man etwas Zucker zugeben, welches aber nicht durchaus nöthig ist.

642. Salz-Eier.

In einen flachen Tiegel wird Butter gethan; sobald solche zu kröschen anfängt, schlägt man recht frische Eier eins neben das andere hinein, und läßt

sie darin so lange backen, bis das Eiweiß sich gehärtet hat. Nun schneidet man jedes Ei von einander, hebt es behende heraus, streuet Salz darauf, legt sie in eine Schüssel und gießt Butter über. Die Dotter müssen klar darauf liegen, weil sie, zu hart, unverdaulich werden. Man reibt Muskatennuß darüber.

643. Rührei mit Veränderung.

Man läßt in einem Tiegel ein Stück Butter zergehen, quirlt die benöthigte Anzahl Eier in einem Topfe gut durch einander, und gießt sie in die zergangene Butter, die aber nicht braun seyn darf; man läßt es eine Minute lang ruhig stehen, sticht dann mit einem Löffel das sich Angesetzte so lange ab und fährt damit fort, bis der Tiegel vom Feuer genommen wird. Es muß nur auf Kohlenfeuer bereitet und nicht zu hart werden; je feiner und zarter es ist, desto besser. Will man Wurst darunter haben, so schneidet man solche in die Butter, giebt die Eier gleich darauf, damit sie nicht zu hart wird. Ist die Wurst aber sehr trocken, so schneidet man sie erst auf die Schüssel, giebt das Rührei darüber und reibt Muskatennuß über. Auch mit Aepfeln schmeckt es sehr gut, welche man zu diesem Behufe schält, in Stücken schneidet, in der Butter weich schmoret und dann die gequirlten Eier hinein giebt und fein damit abrührt. Das Rührei muß ordentlich lockig werden.

644. Eier mit Frikassee-Sauce.

Die Eier werden hart gekocht, in kaltes Wasser gelegt, glatt abgeschält, der Länge nach von einander geschnitten, und das Gelbe herausgenommen. Will

man Krebse dazu nehmen, so kocht man sie ab, bricht sie aus, hackt das Fleisch aus den Scheeren, reibt ein Stück Butter zu Sahne, thut ein Paar Eier hinzu, rührt es mit dem gehackten Fleische und geriebener Semmel klein, macht einen Farc davon und füllt damit die Eier. Das schon gekochte Gelbe rührt man ebenfalls der Butter zu, nimmt auch nicht zuviel geriebene Semmel dazu, und legt den Farc so hoch ein, daß es die Gestalt eines ganzen Eies erhält, legt die so gefüllten Eier auf ein Papier und backt sie in einer Tortenpfanne oder im Ofen gelblichbraun, macht nach Vorschrift Nr. 100. eine Sauce dazu, richtet die Eier auf eine Schüssel an, und giebt die Sauce darüber.

645. Pirogies.

Ein Viertelpfund Butter wird zu Sahne gerieben, 3 — 4 Eier dazu gerührt, nebst für 1½ Gr. weichen, gut abgelaufenen weißen Käse, reibt dieses mit etwas Milch oder Sahne recht fein, giebt die abgeriebene Schale einer Citrone, Zucker und einige Körner Salz dazu. Wenn alles gut durch einander gerührt worden, so thut man so viel Mehl hinzu, daß es ein Teig wird, der sich mangeln läßt, jedoch nicht zu fest. Man rollt diesen Teig nun in der Dicke eines Pfeifenstiels aus, schneidet davon 3 Finger breite Streifen, bildet davon schräge Caros, läßt diese in Wasser, wie Klöße kochen, salzt sie, thut sie in eine Schüssel und giebt Zwiebeln in Butter gebraten oder auch eine Sahnensauce darüber.

646. Pirogie auf eine andere Art.

Man reibt den Käse, wie in der vorigen Angabe,

mit Eiern, Butter, Zucker, ein wenig Milch oder Sahne, aber nicht zu dünn, macht einen Mandelteig, worunter aber etwas Butter und ein Paar Löffel voll Milch seyn können, damit er nicht zu dünn ausfällt; diesen mangelt man ganz fein aus, legt einen Löffel voll von dem eingerührten Käse ein, schlägt den Teig über, drückt es fest an, bestreicht es mit Ei, im Fall es nicht halten wollte, schneidet mit einem Röllchen beliebige Formen aus, kocht diese in kochendem Wasser ab oder backt sie wie Pfannkuchen in Backbutter aus, macht nach Vorschrift Nr. 85. eine Milchsauce dazu, oder giebt, im Fall sie in Wasser gekocht, Zwiebeln und Butter über.

647. Moorrüben-Kuchen.

Man schabt einige große, süße Moorrüben ab, wäscht sie, reibt sie auf dem Reibeeisen fein, schlägt in einen Topf 4 Eier mit einer Tasse voll Milch, 4 Löffel voll Mehl und die klein geriebenen Moorrüben gut durch einander, wenn man will, mit etwas abgeriebener Citronenschale, Salz, Zucker und einigen abgehäuteten bitteren Mandeln und backt diesen Teig in einer Pfanne, wie einen Eierkuchen auf beiden Seiten gelbbraun.

648. Brod-Kuchen.

Man reibt ein gut Theil Brod auf einem Reibeeisen, kocht einen Teller voll nicht zu wässeriges Aepfelmuß, läßt in einer Eierkuchenpfanne etwas Butter schmelzen, thut einen kleinen Finger hoch von dem geriebenen Brod in die Pfanne, drückt es an den Seiten der Pfanne an, behandelt es wie Eierkuchen, legt das

Aepfelmuß darauf, und macht von dem übrigen Brode eine Decke über die Aepfel, setzt es nun auf nicht zu starkes Feuer und schüttelt die Pfanne; sobald es prasselt, so schüttet man es behutsam auf eine flache Stürze oder Schüssel, legt einige Stückchen Butter herum, legt die Pfanne darauf, kehrt es geschwind, wie einen Eierkuchen um, läßt es wieder backen, schüttelt es, bis es wieder prasselt und thut es wieder auf eine Schüssel. Sobald man in das Aepfelmuß etwas geriebene Citronenschale thut, so schmeckt es recht gut.

649. Brod-Kuchen auf eine andere Art.

Es wird ebenfalls ein gut Theil Brod gerieben, ein Aepfelmuß mit kleinen Rosinen, geriebenen bitteren Mandeln und Citronenschale gekocht, eine kleine Kasserolle mit Butter recht fett ausgeschmiert, an den Seiten und auf dem Boden eines kleinen Fingers dick das Brod angedrückt, Aepfelmuß hineingelegt, mit Brod eben so dick zugedeckt, an den Seiten fest angedrückt, mit Butter belegt, in einem nicht zu heißen Backofen eine Stunde lang stehen gelassen, daß er oben eine Kruste bekommt, eine Schüssel aufgelegt und umgekehrt. Die Kasserolle muß nicht weit, sondern lieber hoch seyn.

650. Pflaumen in Semmelscheiben.

Man schneidet von Semmel oder Milchbrod Scheiben, schmiert eine kleine enge Kasserolle recht fett mit Butter aus, taucht die Semmelscheiben in Milch ein, drückt sie auf dem Boden und an den Seiten recht fest und dicht an, daß keine Lücke bleibt. — Die Pflaumen werden ausgesteint, mit Zucker in einer Kasserolle

auf das Feuer gesetzt, nur etwas zusammen fallen lassen, dann thut man sie in eine Kasserolle, deckt sie mit Semmel zu, legt ein Stückchen Butter auf, setzt sie in einen Ofen, läßt sie eine Stunde lang stehen, und dann in eine Schüssel umgekehrt. Die Semmel kann man auch in Eier drücken, desto eher bleiben sie fest sitzen, auch läßt sich dazu eine Mehlspeisenform gebrauchen.

Neunzehnter Abschnitt.

Von der Anfertigung einiger gestobten Obstarten und Salate zu Braten in Assietten zu geben.

651. Geschmorte Stachelbeeren.

Man befreiet die Stachelbeeren von den Stengeln, setzt in einer Kasserolle Wasser zum Kochen auf, thut alsdann die Stachelbeeren hinein, und läßt sie einmal aufkochen, gießt sie durch einen Durchschlag, und läßt sie ablaufen. Nun läßt man in der Kasserolle den Zucker mit einigen Löffeln voll Wasser kochen, thut die Stachelbeeren wieder hinein, läßt sie darin langsam stoben, schwenkt sie einigemal um, und thut sie alsdann in eine Assiette. Sie werden kalt zum Braten gegeben. Die Eingemachten bereitet man auf die nämliche Art.

652. Kirschen zu schmoren.

Die von den Stengeln befreiten Kirschen werden abgewaschen, und in einen Durchschlag zum Ablaufen gethan. Inzwischen setzt man in einer Kasserolle den Zucker mit einigen Tropfen Wasser auf, läßt ihn da-

mit zergehen und aufkochen, thut die Kirschen nun hinein, schwingt sie einigemal um, und läßt sie weich kochen. Sie müssen nicht zu lange kochen, damit sie nicht zu trocken werden, thut sie alsdann auf eine Assiette und läßt sie erkalten. Zu jungem Hühnerbraten u. d. gl. sind sie sehr passend und angenehm.

653. Kirschen ohne Steine.

Den Kirschen bricht man die Steine aus, kocht den Zucker wie bei Nr. 652. ein, thut die entsteinten Kirschen hinein, und läßt sie damit nicht zu kurz einkochen, damit sie recht saftig bleiben. Man kann sie in der Assiette auf geröstetem Zwieback oder auf, in kleine Scheiben geschnittene, Mandeltorte anrichten, solchergestalt ziehet der Saft hinein und es schmeckt vorzüglich gut. Auch giebt man sie ohne Zwieback und Kuchen.

654. Pflaumen zu schmoren.

Den Pflaumen schneidet man die Steine aus, kocht den Zucker mit einigen Löffeln Wasser ein, thut die Pflaumen hinein, schwingt sie darin einigemal um, und läßt sie nur weich kochen, welches bald geschieht. Von zu heftigem Kochen werden sie mußig, und der Saft kommt zu sehr heraus. Alsdann auf eine Assiette zum Abkühlen gethan.

655. Pflaumen ohne Steine.

Man setzt in einer Kasserolle Wasser auf, daß es kocht, schüttet alsdann die Pflaumen hinein, läßt sie darin etwas stehen, gießt sie dann ab, ziehet die Schale ab, und kernet sie aus, zerschneidet sie oder läßt sie ganz, letzteres giebt ihnen ein besseres Anse-

hen, alsdann kocht man den Zucker, thut sie hinein, läßt sie weich stoben, und thut sie dann behende auf eine Assiette.

656. Pflaumen mit Wein zu stoben.

Man läßt den Zucker mit einem Glase voll rothen Wein in einer Kasserolle kochen, thut die Pflaumen ganz hinein, läßt sie darin aufkochen, schwingt sie einigemal um, sobald die Haut platzt, werden sie herausgenommen, und zierlich in eine Assiette gelegt. Ist die Sauce noch zu lang, so läßt man sie einkochen und gießt sie dann darüber. Auf diese Art bereitet sehen sie sehr gut aus, und schmecken auch vorzüglich.

657. Pflaumen mit Flieder.

Zu einer halben Metze Pflaumen nimmt man 5 bis 6 Stauden Flieder, befreiet diesen von den Stengeln, und thut ihn in den bereits zergangenen Zucker, schwingt ihn einigemal darin um, thut alsdann die ausgeschnittenen Pflaumen hinein, und läßt sie so lange schmoren, bis sie weich sind. Nun legt man fein geröstetes Brod in eine Assiette, und thut die Pflaumen darüber, welches ihnen einen angenehmen Geschmack giebt.

658. Birnen zu schmoren.

Die abgeschälten Birnen thut man in eine Kasserolle, setzt sie mit Wasser und etwas Zucker auf, und läßt sie darin weich kochen. Ist es eine gut verzinnte Kasserolle, so werden sie, je länger sie kochen, je röther. Sobald man die Birnen herausgenommen, so läßt man die Brühe noch einkochen, auch kann man ein Glas rothen Wein hinzu thun. Man richtet sie

in einer Assiette bergartig an, gießt die Brühe darüber, und bestreuet sie mit Zimmet.

659. Geschmorte Aepfel.

Man nimmt hierzu Aepfel, die beim Kochen nicht zerfallen, am besten Borsdorfer, schält sie ab, thut die Schale in einen Topf, gießt Wasser auf und läßt sie kochen, alsdann werden die Aepfel in eine Kasserolle gethan, ein Glas Wein, Citronenschale, Zucker und das Wasser von der Schale durch ein Sieb geseihet dazu gegeben, und damit weich gekocht. Alsdann richtet man sie in einer Assiette an, läßt die Brühe scharf einkochen und gießt sie auf einen Teller. Erkaltet muß solcher einen Gelée bilden, den man, in längliche Stücken geschnitten, auf die Aepfel legt. Wie auf alle übrige Obstarten, streuet man auch über diese etwas Zimmet.

660. Aepfel-Compot.

Große abgeschälte Aepfel schneidet man neben dem Kernhause weg in dünne Scheiben, thut diese nebst etwas Wasser oder Wein in eine Kasserolle, jedoch nicht zu viel, damit es nicht zu dünne wird, und läßt sie weich kochen. Alsdann rührt man sie mit der Kelle klein, thut Zucker, abgeriebene Citronenschale, und so man will, eine Hand voll rein gemachte kleine Rosinen an, läßt dieses damit aufkochen, bis es nicht zu steif, aber auch nicht mehr wässerig ist, richtet es an und streuet Zimmet über. Kalt oder warm paßt es vorzüglich zu allen Wildbraten.

661. Eine andere Art geschmorte Aepfel.

Man bedient sich hierzu einer Art Aepfel, die beim

beim Kochen nicht zu leicht zergehet, schält sie, schneidet sie in der Mitte durch, bohrt das Kernhaus heraus, setzt sie mit Zucker, Wein und Citronen auf, und läßt sie damit verdeckt schmoren, bis sie weich werden. Auf dieselbe Art verfährt man auch mit Aprikosen, von denen man die Steine aufschlägt, die Kerne abziehet, und solche mit schmoren läßt.

662. Kopf-Salat.

Sobald der Kopf-Salat verlesen, wird er sehr rein gewaschen, ablaufen gelassen, daß kein Wasser mehr darin ist, dann mit einer halben Tasse frischem Provencer-Oel und einer Tasse voll Weinessig vermittelst zweier Löffel oder Gabeln melirt. Wem es beliebt, der kann auch Zucker dazu nehmen. Wünscht man ihn jedoch auf französische Art zu haben, so bereite man eine kalte Sauce nach Nr. 99. und melire ihn damit.

663. Bohnen-Salat.

Hierzu bedient man sich junger Brechbohnen, ziehet die Fäden davon gut ab, bricht und wäscht sie, setzt solche mit kochendem Wasser und Salz zum Feuer, und läßt sie darin weich kochen. Alsdann werden sie in einen Durchschlag zum Ablaufen gegossen, erkaltet mit Provencer-Oel, recht saurem Weinessig und Pfeffer gut melirt. Dieser Salat paßt zu Hammelbraten oder Hammelkeule sehr gut.

663 a. Bohnen-Salat auf eine andere Art.

Man nimmt ganz junge Brechbohnen, ziehet sie ab, wäscht sie, kocht sie in Wasser weich mit etwas Salz, breitet sie nachdem auf ein weißes Tuch zum

Trocknen aus, legt sie darauf in ein Glas und gießt so viel kalten Essig über, daß er darüber steht. Der Essig wird aber vorher mit Nelken und Pfeffer abgekocht. Wenn man die Bohnen brauchen will, mengt man sie mit Essig und Oel zu einem Salat.

664. Marmelade von Aprikosen.

Ein Schock Aprikosen wird geschält und von den Steinen befreiet, letztere aufgeschlagen und die Kerne abgehäutet. Sind die Aprikosen zu Muß gekocht, so giebt man die Kerne hinzu, läßt sie darin mit kochen, thut alsdann das Muß in ein Glas oder Topf, bindet es mit einer Blase gut zu, und verwahrt es bis zum Gebrauch.

665. Von gekochtem Backobst zu Braten.

Es mögen nun gebackene Pflaumen oder Birnen seyn, so werden sie mit warmem Wasser gut abgewaschen und in einem Topfe gekocht, der meist voll davon wird, damit sie gedrängt kochen, weil sich im entgegengesetzten Falle die Süßigkeit des Obstes verliert. Man deckt solches gut zu und erhält beständig Brühe darauf, um sie weich und geschmackvoll zu erhalten. Etwas Citronenschale wird gleich mit eingethan, damit sie mit kochen kann, die Brühe muß nicht zu lang und dünn werden. Zuletzt läßt man sie einkochen, schüttet sie auf eine Assiette, und bestreuet sie mit Zucker und Zimmet.

666. Hambutten und Rosinen.

Die Hambutten wäscht man ab, gießt Wasser auf und läßt sie eine halbe Stunde kochen, alsdann wäscht man große Rosinen, thut solche nebst Citronenschalen

zu den Hambutten und schüttet sie, kurz eingekocht, auf eine Assiette. Sie werden warm zum Braten gegeben.

Zwanzigster Abschnitt.

Vom Einmachen.

667. Moorrüben einzumachen.

Schöne große süße Moorrüben schabt man ab, nimmt das Herz heraus, schneidet sie so fein als möglich, kocht sie alsdann in Wasser ohne Salz weich, gießt sie ab und legt sie zum Ablaufen auf ein Tuch. Nun schneidet man die in Wasser weich gekochte Schale von 2 bis 3 Citronen, den Rüben gleich, in feine Streifchen, und vermengt solche mit den Rüben. Zu einem Pfund solcher Moorrüben gehören $\frac{3}{4}$ Pfund Zukker, diesen kocht man mit einem Löffel Wasser zu Syrup, thut die mit Citronenschalen gemengten Moorrüben hinein, schäumt sie während des Kochens fleißig ab, und läßt sie mit dem Zucker gehörig durchkochen. Den Saft der Citronen kann man, sauber durchgesiebt, mit aufkochen lassen. Nun abgekocht, thut man diese Rüben in ein Zuckerglas und bindet es nach dem völligen Erkalten fest zu. Diese Moorrüben geben ein gesundes und angenehmes Eingemachtes.

668. Schneidebohnen einzumachen.

Hierzu wählt man ganz junge sogenannte Schwerdtbohnen, ziehet die Faden ab, schneidet sie sehr fein und mengt sie mit Salz. Auf jeden Eimer Bohnen rechnet man eine Hand voll Salz. Man drückt sie

darauf in einen auf dem Boden ebenfalls mit Salz bestreuten Steintopf, oder auch gutes Faß ein. Während des Eindrückens wird auch noch Salz zwischen gestreut. Oben auf legt man Weinblätter, und beschwert sie mit einem Deckel und Steine. Nach acht Tagen wird sich eine Haut darüber gezogen haben, die man mit den Weinblättern abnehmen muß, und bedeckt sie dann mit einem reinen Tuche, das ringsherum gesteckt wird, zuletzt dann den mit Steinen beschwerten Deckel. Vor dem Gebrauche muß man aber wenigstens alle 14 Tage darnach sehen, das darauf liegende Tuch auswaschen und Deckel und Steine reinigen. Fängt man davon zu gebrauchen an, so geschiehet dieses Geschäft bei dem jedesmaligen Herausnehmen einer Portion. Wegzuwerfen hat man von dieser Art keine nöthig, da sie sich sehr gut halten und nie faulen.

660. Schneidebohnen auf eine andere Art einzumachen.

Nachdem man diese wie obige abgezogen und fein geschnitten, läßt man solche in kochendem Wasser einigemal aufwellen, jedoch nicht zu weich werden. Alsdann läßt man sie durch einen Durchschlag ablaufen, und breitet sie auf einem mit einem reinen Tuche bedeckten Tische zum Auskühlen recht dünn aus einander. In einem mit dem Bohnenwasser und Pfefferkraut ausgebrüheten und auf dem Boden mit Salz bestreueten Fasse werden sie nun schichtweise fest eingedrückt und zwischen die Schichten Bohnen gehörig Salz zu thun nicht vergessen. Wenn das Faß gefüllt, bedeckt man

die Bohnen oben mit einem reinen Tuche, welches rund herum eingesteckt wird, und beschwert sie gleich mit einem Deckel und mit Steinen. Nach 8 oder 14 Tagen nimmt man beim Nachsehen die sich darauf gebildete Haut und sonstige Unreinigkeiten weg, wäscht Deckel und Steine ab, und bedeckt sie mit dem ausgewässerten Tuch aufs neue. Sobald man die Bohnen auf diese Art reinlich behandelt und sich das fleißige Nachsehn nicht verdrießen läßt, halten sie sich sehr lange. Man muß aber junge Stangenbohnen von der Art der breiten Schwerdtbohnen dazu nehmen. Die Kochart derselben findet man unter der Rubrik Gemüse abgegeben.

670. Eine Art Bohnen, die man trocknet.

Junge grüne Bohnen werden gehörig abgezogen und fein geschnitten, in kochendem Wasser mit Salz weich gekocht, durchgegossen, bei Händenvoll ausgedrückt, ausgekühlet, auf einem Papier ausgebreitet, in einem verschlagenen Ofen getrocknet, und nach dem Trocknen in einem Beutel hängend aufgehoben. Man kann diese Bohnen auch statt im Ofen auf einem Tisch ausgebreitet an der Luft trocknen lassen, jedoch vor den Strahlen der Sonne bewahren, indem sie sonst den guten Geschmack verlieren. — Vor dem Kochen werden sie in lauwarmem Wasser eingeweicht.

671. Brechbohnen einzumachen.

Diese Bohnen müssen jung und nicht von den sich roth kochenden Zuckerbohnen seyn. Selbige werden in Wasser und Salz wohl abgefadet und ein- oder zweimal zerbrochen, weich gekocht. Nach dem Abko-

chen kann man sie in Salz in einem Faß eingemacht, oder im Ofen, oder in der Luft getrocknet, aufbewahren. Im Winter geben solche eine sehr angenehme Speise.

672. Spargel einzumachen.

Man packt den Spargel, so frisch er aus der Erde kommt, gewaschen, in kleine Bündel gebunden, nicht zu weich abgekocht, abgegossen und einige Stunden ausgekühlt, in einen steinernen Topf oder Fäßchen, doch so, daß die Spitzen nicht abbrechen, mit Salz schichtweise bis an den Rand des Gefäßes und bedeckt ihn mit einem Tuche und einem mit Steinen beschwerten Deckel. Jedoch hüte man sich vor dem Versalzen. — Wenn nach Verlauf von 2 bis 3 Tagen Lake darüber steht, nimmt man das Tuch, Deckel und Steine ab, bedeckt statt dessen das Gefäß mit einem in Wachs getränkten Bogen Papier, und gießt frischen Nieren- oder Hammeltalg eines kleinen Fingers dick darüber, doch so vorsichtig, daß auch an den Seiten keine Luft dazu kann. So bedeckt, wird das Gefäß im Keller aufbewahrt. Will man im Winter etwas davon gebrauchen, so putzt und wäscht man die herausgenommene Quantität und kocht solche ohne Salz in heißem Wasser weiß. Eine zum Spargel gewöhnliche Sauce darüber angerichtet, wird er vom frischen nicht zu unterscheiden seyn.

673. Schoten einzumachen.

Zu den einzumachenden Schoten muß man die ersten, ganz jungen Früchte nehmen, denn auf die spätern kann man sich nicht gewiß verlassen, auch fal-

len sie gewöhnlich zu dick aus. Nachdem die Kerne ausgepahlt und mit Salz, zu jeder Metze eine gute Hand voll gerechnet, gemengt, ein wenig gestanden haben, thut man sie mit der Salzsauce in sauber gereinigte Weinflaschen. Die Flaschen dürfen keinen dumpfigen Geschmack besitzen, weil die Schotenkerne sonst denselben annehmen und widrig schmecken würden. Auch müssen die Kerne recht fest in die Flasche eingeschüttelt, diese mit einem gut passenden Kork verschlossen und verpicht werden. Will man den Pich nicht kochen, so läßt er sich auch, einige Zeit in heißes Wasser gelegt, um den Pfropfen herum fest drükken. Der weiße ist dem schwarzen vorzuziehen. So verpicht, legt man die Flaschen in Sand verpackt in den Keller, und ist einer langen Dauer versichert.

674. Schoten getrocknet.

Auch zu den getrockneten Schoten müssen junge genommen werden. Selbige kocht man in Wasser und Salz einmal auf, läßt sie ablaufen, und trocknet sie entweder langsam im Ofen, oder an der Luft. Man verwahrt sie in einem Beutel hängend.

675. Eine andere Art, Schoten einzumachen.

Man verfährt mit diesen ganz nach Vorschrift Nr. 670., packt darauf die Flaschen zwischen Heu im Kessel, daß sie nicht zusammenstoßen, gießt Wasser zu, und läßt sie einigemal aufkochen. Nach dem Kaltwerden nimmt man die Flaschen behutsam aus dem Kessel, pfropft und verpicht sie, und bewahrt sie im Keller im Sande.

676. Stachelbeeren einzumachen.

Zur Hälfte reif gewordene, von den Blättern und Stengeln befreite Stachelbeeren schüttet man in gut ausgewaschene und mit einer großen Oeffnung versehene Bouteillen bis an den Hals voll, setzt die Flaschen in den Kessel zwischen Heu eine neben die andere, und füllt dann bis an die Hälse der Bouteillen das Wasser in den Kessel. Alsdann wird erst Feuer unter dem Kessel angezündet, das Wasser ganz sanft aufkochen lassen, aber nicht bis zum heftigen Wallen, sondern nur bis es sich bewegt. Ist dieses geschehen, nimmt man das Feuer weg, läßt das Wasser abkühlen, und verpfropft und verpicht sodann die behutsam aus dem Kessel genommenen Flaschen. Dieselben müssen gleich den Weinflaschen der Länge nach im Sande im Keller aufbewahrt werden. Im Winter schmort man diese eingemachten Stachelbeeren wie die frischen.

677. Kirschen aufzubewahren.

Gute von den Stengeln befreite Kirschen thut man wie die Stachelbeeren in wohl gereinigte Flaschen; jedoch muß man sich beim Füllen der Flaschen in Acht nehmen, daß sie sich nicht stoßen, weil sie sonst leicht in Gährung gerathen, man schüttelt sie daher nur sanft mit der Flasche, bis solche bis zum Halse voll ist, denn sie fallen dann doch noch von selbst zusammen. Alsdann setze man die so gefüllten Flaschen in den Kessel und verfahre wie mit den vorhergegangenen Stachelbeeren. Nach dem Erkalten werden sie herausgenommen, gut verpfropft, verpicht und im Keller aufbewahrt. Im Winter kann man diese Kirschen

gleich den frischen zu Kuchen, Suppen und Stoben anwenden.

678. Kirschen mit Zucker einzumachen, ohne sie abzukochen.

Zum Einmachen dieser Kirschen ist ein kleines, mit einem Spundloch versehenes Tönnchen nöthig. — Die abgestielten Kirschen werden in dieses Tönnchen mit feingestoßenem und gesiebtem Zucker schichtenweise bis zum Spundloch gethan. Zu einem Pfund Kirschen ein halbes Pfund Zucker gerechnet, jedoch muß dieser vom feinsten Hutzucker seyn. Nach dem Füllen wird das Tönnchen, um es vor dem Einwirken der Luft zu bewahren, fest zugespundet, im Keller oder an einem anderen Orte aufbewahrt. Im Winter lassen sich die Kirschen beim etwanigen Gebrauche mit einem Löffel durch das Spundloch herausnehmen, aus welchem Grunde eine etwas große Oeffnung nöthig ist.

679. Kirschen in Essig einzumachen.

Zum Einmachen dieser Kirschen muß man sich eines sehr schönen, scharfen Weinessigs bedienen. Zu einem Quart Essig gehört ein Pfund Zucker, ein halbes Loth Nelken, und ein halbes Loth Zimmet, beides letztere klein gebrochen. Der Essig wird wohl abgeschäumt mit dem Zucker in einer durchaus nicht fettigen Kasserolle gekocht. Abgekocht wird er zum Abkühlen in einen andern Topf gegossen. Man nehme eine Metze große saure Kirschen, schneide die Stengel mit einer Scheere zur Hälfte ab, thue sie in ein Zuckerglas, streue das Gewürz schichtenweise dazwischen und ganz oben auf wieder Gewürz. Alsdann gießt man den

Essig kalt über, bindet mit einer Blase und Zuckerpapier zum Schutz gegen die Luft das Glas fest zu und bewahrt es an einem ganz trocknen Orte. In der geringsten Feuchtigkeit beschlagen sie.

680. Kirschen süß einzumachen.

Auf ein Pfund ausgesteinte Kirschen nehme man ¾ Pfund Zucker, koche letzteren mit ein Paar Löffeln Wasser zu Syrup, thue die Kirschen hinein und lasse sie weich kochen. Dann nehme man sie mit einem nicht fettigen Schaumlöffel heraus, lasse das Nasse recht rein ablaufen und sodann den Zucker vollends verdicken. Dann werden die Kirschen wieder hineingethan und noch einmal aufgekocht, aber damit sie nicht ihr Ansehen verlieren, nur kurze Zeit. Abgekühlt thue man die Kirschen in Zuckergläser und binde sie fest zu; sollte der Syrup nachgelassen haben, so kann man ihn abgießen und noch einmal aufkochen; man setze die Gläser mit den so eingemachten Kirschen an einen trocknen Ort, wo es nicht friert und feucht ist, welches kein Eingemachtes vertragen kann. Beim Einmachen muß der Schaum sowohl vom Zucker, als von den Kirschen gut abgenommen seyn.

681. Spanische Kirschen einzumachen.

Auf ein Pfund spanische Kirschen wird 1¼ Pfund Zucker gerechnet; den Zucker lasse man mit etwas Wasser am Feuer so lange läutern und kochen, bis er sich ein wenig verdickt. Nun gebe man die von den Stielen gereinigten Kirschen zu dem Zucker, lasse beides langsam kochen, bis die Brühe kalt wie eine Gallerte steht, und lege sie noch etwas verschlagen ins

Glas, welches man nach völligem Erkalten fest zubindet.

682. Pfirsichen und Aprikosen einzumachen.

Pfirsichen und Aprikosen werden zum Einmachen nur halb reif gewählt, ganz abgeschält, in vier Theile geschnitten, und die Kerne behende herausgenommen. Zu diesem Pfunde Früchte rechnet man ein Pfund Zukker. Nachdem letzterer gut gekocht, geläutert und geschäumt, bis zur Verdickung gerathen, thut man die Früchte hinein, läßt sie aber nur einmal aufkochen; ist dieses geschehen, so nimmt man sie mit dem Schaumlöffel behende aus dem Zucker, läßt alle Flüssigkeit ablaufen und dieselbe noch etwas steifer werden, aber nicht zu sehr verdicken. Nach dem Abkühlen der Früchte und des Zuckers packt man erstere in das Glas, gießt letzteren darüber und bindet es fest zu, sollte aber die Brühe noch wässern, so muß solche noch einmal abgegossen und aufgekocht, und so lange damit fortgefahren werden, bis sie unverändert dick bleibt.

583. Unreife Pflaumen einzumachen.

Noch harte und sich eben zu färben beginnende Pflaumen von dem Baume abgenommen, lege man so lange hin, bis sie zu welken anfangen, dann abgeschält, zu jedem Pfunde Pflaumen ein Pfund Zucker genommen und zu letzteren mit ein wenig Rosenwasser so lange gekocht und geläutert, bis er dünne Fäden zieht. Sobald dieses der Fall ist, thut man die Pflaumen zu dem Zucker, kocht solche bis sie weich sind, aber nicht zum Auseinanderfallen, nimmt sie dann

heraus, läßt das Wässrige ab und zu dem andern laufen und kocht die Flüssigkeit mehr sämig. Ist dieses geschehen, so packt man die Früchte in Zuckergläser, gießt die Brühe, im Fall sie noch zu dünn seyn sollte, zum wiederholten Umkochen ab, bis sie nicht mehr wässert.

684. Pflaumen in Pontack einzumachen.

Zu einer Metze schöner großer Pflaumen nimmt man ½ Quart Pontack, ½ Quart Weinessig, ein Pfund Zucker, ½ Loth Nelken und ½ Loth Zimmet. In jede gut abgewischte Pflaume wird ein Stück Zimmet und eine Nelke gesteckt, der Pontack wird mit dem Zucker und Essig gekocht, gut abgeschäumt, die Pflaumen hinzugethan und bis zum Zerspringen der Haut darin gelassen; sobald das Springen der Haut bemerkbar wird, herausgenommen, in Steintöpfe oder Fässer gelegt, die Brühe etwas länger nachgekocht und über die Pflaumen gegossen, nach dem völligen Erkalten fest zugebunden und an einen trocknen Ort gesetzt.

685. Pflaumen in Essig einzumachen.

Ein Quart Essig und ein Pfund Zucker wird zusammen in einer Kasserolle aufgesetzt, sobald es kocht abgenommen, und die mit Nelken und Zimmt gespickten Pflaumen hineingethan und zugedeckt mit dem Essig erkalten lassen; ganz kalt in ein Glas gepackt, fest zugebunden, bleiben sie außerordentlich schön.

686. Melonen einzumachen.

Eine recht völlig reife Melone wird dünn geschält, in dünne Scheiben geschnitten, in einem Napf schichtenweise mit Zucker bestreut und Weinessig darauf ge-

gossen. Mit diesem Essig bleibt sie einen Tag lang stehen, den zweiten Tag wird derselbe davon abgegossen und aufgekocht, die Melone wird in dem kochenden Essig mit weich gekocht, jedoch nicht zu mürbe. Zu zwei Melonen von mittler Größe rechnet man ein Quart Essig und ein Pfund Zucker. Die Melone packt man schichtweise in ein Glas, Nelken und Zimmet zwischen gestreut und der Essig kalt übergegossen, darauf fest zugebunden.

687. Melonen auf eine andere Art einzumachen.

Man nehme recht schöne Melonen und schneide sie in längliche Stücken, diese schäle man sauber, und schneide auch das Weiche der inwendigen Seite ab. Die so abgeschälten Stücke spicke man mit Nelken und Zimmet, lege sie in eine Schüssel und gieße Weinessig über, aber nicht viel, sondern nur so angesprengt, in welchem Zustande sie einige Stunden lang verbleiben können. Nach dieser Zeit lege man sie zum Austrocknen auf ein Tuch und koche sie dann in geläutertem Zukker nicht zu weich. Beim Herausnehmen läßt man den Zucker von den Stücken der Melonen rein ablaufen, welcher dann noch bis zum Verdicken vollends eingekocht wird. Lauwarm abgekühlt, in ein Zuckerglas eingemacht und so oft es nöthig thut, abgegossen und von neuem aufgekocht, bis es nicht mehr wässrig wird.

687 a. Noch eine dritte Art Melonen einzumachen.

Die Melonen müssen nicht zu reif seyn. — Man schält sie ab, schneidet sie in nicht zu große Stücke oder Streifen und wiegt sie. Auf 2 Pfund Melonen rechnet man 1½ Pfund Zucker und 1 Quart Essig,

legt die Melone in eine Terrine, kocht den Zucker und Essig, schäumt beides fleißig ab und gießt ihn kochend über, thut nach Belieben Nelken und Zimmt dazu, läßt es einige Tage stehen, kocht es wieder auf, läßt die Melone mit aufkochen, wieder einige Tage stehen, kocht es nochmals, bis der Essig und Zucker etwas dick wird, dann thut man sie in Gläser.

688. Himbeeren-Gelée zu machen.

Die Himbeeren preßt man durch ein reines Tuch. Zu jedem davon gewordenen Quart Saft nimmt man 1½ Pfund Zucker, setzt beides in einer nicht fettigen Kasserolle aufs Feuer und läßt es kochen; mit dem Schäumen sey man fleißig. Ist es so zum Perlenschlagen eingekocht, so nähert es sich seiner Güte, und um dieses zu erproben, läßt man in mehreren Löffeln etwas Flüssigkeit erkalten. Er ist vollkommen gut, sobald er die Stärke einer steifen Gallerte erreicht hat; durch zu starkes Kochen verliert er seine angenehme Farbe. Abgekühlt füllt man selbigen in Zuckergläser, welche man fest zubindet.

689. Johannisbeeren-Gelée zu machen.

Die von den Stengeln gestreiften Johannisbeeren setzt man in einem nicht kupfernen Gefäß auf das Feuer und schützt es vor dem Anbrennen durch stetes Umrühren; gehörig durchgekocht, läßt man es beinahe erkalten, preßt den Saft durch ein reines Tuch, läßt ihn zum Abklären etwas still stehen, klärt ihn nochmals durch, daß er recht schön werde und kocht ihn dann wie obigen Himbeersaft ein. Er wird ebenfalls in Gläsern aufbewahrt. Man kann rothe und weiße Johannisbeeren zum Gelée nehmen.

690. Kirchsaft einzukochen.

Man stößt die Kirschen mit den Steinen in einem Mörser ganz fein, so daß der Saft nach den gequetschten Kernen schmeckt, alsdann seihet man ihn durch ein reines Tuch und klärt ihn recht schön. Auf ein Quart Saft rechnet man 1 1/4 Pfund Zucker, und zwar, um den Kirschen die Säure zu benehmen, gut gewogen, auch wie bei den Himbeeren einige Nelken und Zimmet dazu genommen; auch kocht man ihn gleich dem Himbeeren-Gelée und hebt ihn auf gleiche Art in Gläsern auf. Auch kann dieser Saft unaufgekocht bewahrt werden, wie folgende Vorschrift ergiebt. Nachdem die Kirschen mit den Kernen zerquetscht, und der Saft einen angenehmen Geschmack darnach erhalten, thut man ihn in einen Geléebeutel und hängt diesen zwischen zwei Tische oder Stühle, oder läßt ihn auch ungedrückt durch eine lose Serviette laufen, damit er nicht trübe wird. Diesen durchgelaufenen Saft vermischt man mit Zucker, Nelken und Zimmet, zu einem Quart Saft 3/4 Pfund Zucker gerechnet, läßt ihn so lange ruhig stehen, bis sich der Zucker mit dem Safte vollkommen verbunden, und legt ihn dann wie den Wein in gut gepfropften und verpichten Flaschen in den Keller. Im Winter kann man sich dieses Safts zur Anfertigung des Kirschweins, auch bei Krankheiten mit Wasser vermischt mit Nutzen bedienen.

691. Johannisbeeren-, Kirschen-, oder Himbeeren-Saft ohne Zucker einzukochen.

Diese Arten von Saft werden gleich den vorhergehenden ausgepreßt, durchgegossen, gekocht und ge-

schäumt, bis sie die Dicke einer Gallerte erhalten, sobald sie auf einem kalten Teller probirt worden. Zur Verhütung des Anbrennens müssen solche während des Kochens fleißig gerührt und sobald sie die verlangte Stärke erhalten, abgekühlt, in Zuckergläser gegossen werden; fest zugebunden hebt man sie bis zum Gebrauch auf. Viele Saucen zu Speisen und Puddings erhalten durch eine dieser Arten Saft eine angenehme Farbe und Geschmack. Sollte eine der hier genannten Arten Saft nach mehreren Tagen an Stärke nachlassen, so darf man sie nur noch einmal umkochen. — Jedoch muß man bei dem jedesmaligen Umkehren des Eingemachten oder Saftes immer ein Stück Zucker hinzuthun und auch Sorge tragen, daß diese Flüssigkeiten nicht zu sehr einkochen, denn in diesem Falle werden sie nicht allein schwarz, hart und zähe, sondern verlieren auch ihren eigenthümlichen angenehmen Geschmack. Ein mehrmaliges Umkochen ist zwar mühsamer, belohnt jedoch durch ein vorzügliches Produkt.

692. Quittensaft zu kochen.

Der Saft der zuvor geschälten und auf einem Reibeeisen zerriebenen Quitten wird ausgepreßt, mit vorher geläutertem Zucker zusammen so lange gekocht, bis er auf einem Teller abgekühlt, gleich einer Gallerte steht. Zu ½ Quart Saft nimmt man ½ Pfund Zucker, diese Portion macht diesen Saft sehr angenehm.

Auch bedient man sich, zur Verfertigung eines angenehmen Saftes, der Aepfel, Birnen, Erdbeeren, Maulbeeren rc. rc., welche sämmtlich, auf oben beschriebene Art gekocht, zu vorzüglich schmackhaften Saucen und Erfrischungen dienen. In obstreichen Jahren sollte

keine

keine gute Haushaltung diese Vortheile unbenützt vorüber gehen lassen.

693. Champignons einzumachen.

Die zum Einmachen bestimmten Champignons müssen noch nicht aufgeblattet, sondern noch rund seyn; man putzt sie ungewaschen rein ab, läßt sie 12 Stunden in Salz und Bieressig stehen, nimmt sie alsdann aus der Brühe, wäscht sie nochmals mit Bieressig rein und breitet sie zum Austrocknen auf einem Tuch aus; nachdem sie abgelaufen, schichtet man sie mit englischem Gewürz, Nelken und etwas Lorbeerblättern in ein Glas, worüber dann der abgekochte, aber wieder erkaltete Weinessig gegossen wird.

694. Große Salatgurken auf französische Art einzumachen.

Man schält ein Schock große Salatgurken, schneidet sie der Länge nach aus einander, nimmt mit einem silbernen Theelöffel die Kerne heraus, bestreuet die Stücke mäßig mit Salz und läßt sie so eingesalzen 24 Stunden lang ruhig stehen. Nach Verlauf dieser Frist nimmt man sie aus dem Salze, trocknet sie ab, thut sie in einen steinernen Topf, kocht so viel Bieressig als zur völligen Bedeckung der Gurken nöthig ist, gießt solchen kochend darauf und läßt sie wieder zwei Tage lang stehen. Nun gießt man diesen Essig ab, kocht ihn zum zweiten Male auf, und giebt ihn kochend wieder zurück. Dieses wird nach zwei Tagen zum dritten Male wiederholt. Zu einem Schock Gurken stößt man ½ Loth weißen und ein Loth schwarzen Pfeffer, ½ Loth Nelken, ein Loth englisches Gewürz gröb-

lich fein, hackt eine kleine Stange Meerrettig, 5 Zwiebeln, 3 Stücken Knoblauch und 5 Loth Senfkörner, vorzüglich schwarze. Die aus dem Bieressig genommenen Gurken wälzt man stückweise in diesem Gemenge, packt sie darauf in einen Topf und gießt abgekochten Weinessig glühend darüber. Fest zugedeckt gegen die Luft geschützt, an einen nicht zu feuchten Ort gestellt, sind sie nun in 8 Tagen eßbar. Auch kann man die Gurken nach Belieben in größere oder kleinere Stücke theilen.

695. Pfeffergurken einzumachen.

Höchstens eines kleinen Fingers lange, lieber noch kleinere Pfeffergurken werden abgewaschen und mit Salz bestreut, in einer Schüssel 24 Stunden lang stehen gelassen, nach dieser Zeit aus der Schüssel genommen, rein abgetrocknet, in einem nicht fettigen Topf wieder 24 Stunden lang mit Bieressig bedeckt ziehen gelassen, nach Verlauf dieser Zeit gießt man den darauf gestandenen Bieressig ab, kocht ihn, giebt ihn glühend wieder zurück, wartet abermals 24 Stunden und wiederholt dieses nämliche Verfahren nach gleicher Zeit zum drittenmale. Nach diesem dreimaligen Verfahren mit Bieressig gießt man denselben ab, setzt Weinessig auf das Feuer, und läßt die Gurken in demselben einmal mit aufkochen. Man läßt sie darauf in dem Weinessig bedeckt erkalten. Völlig abgekühlt, schichtet man die Gurken mit Pfeffer, Nelken, grünen Lorbeerblättern in ein Glas ein, bindet solches fest zu und stellt es an einen trocknen Ort. Besitzt man guten, nicht zu leicht verfliegenden Weinessig, so

kann man auch gleich Anfangs statt des Bieressigs, diesen nehmen, ihn dreimal nach einander aufgekocht übergießen und zum viertenmale die Gurken darin aufbewahren.

696. Saure Gurken einzulegen.

Hierzu nimmt man eine recht fleischichte, nicht zu viel Körner habende, ungefähr eines Fingers lange Art Gurken; die Schlangen-Gurken sind die tauglichsten. Diese legt man nun sauber abgewaschen, mit Salz in ein Behältniß, vermeidet jedoch das Versalzen, weil sie in diesem Falle nicht allein ihren guten Geschmack verlieren, sondern auch sehr bald verderben. Mit dem Salze läßt man sie 24 Stunden lang ruhig stehen, trocknet sie sodann rein ab, schichtet sie zwischen saure Kirschblätter und Dillestauden trocken in einem Faß auf, gießt kochend Wasser darauf und läßt sie einen Tag lang stehen. Am 2ten Tage läßt man das Wasser ab und giebt es kochend wieder darauf; sobald das Wasser noch nicht den gehörigen Grad von Salz besitzt, schüttet man etwas zu, wiederholt das Aufgießen des kochenden Wassers 3 Tage nach einander und spundet sodann das Faß fest zu. An einem trocknen Orte wird es aufbewahrt.

697. Hagebutten einzumachen.

Man nimmt große Garten-Hagebutten, schneidet die Blätter ganz, die Stengel davon zur Hälfte mit einer Scheere ab, und höhlt mit einem Messer inwendig die Körner und Fasern aus. Auf jedes Pfund Hagebutten rechnet man ein Pfund Zucker; dieser wird mit einer Tasse scharfen Weinessig gekocht und geläu-

tert, thut die Hagebutten hinein, bis solche weich werden; sobald diese den gehörigen Grad der Weiche erhalten haben, nimmt man sie mit einem nicht fettigen Schaumlöffel behende heraus, läßt die Flüssigkeit davon ablaufen und diese noch länger einkochen. Die Hagebutten legt man unterdessen in ein Zuckerglas, gießt den Zucker darüber, bindet das Glas, nachdem der Essig ganz abgekühlt, fest zu, und bewahrt solches an einem nicht feuchten Orte.

698. Preisselbeeren einzumachen.

Die Preisselbeeren befreit man durch aufmerksames Verlesen von allen Unreinigkeiten, setzt sie in einer Kasserolle auf gelindes Feuer, daß sie allmählig kochen und Saft ziehen. Alsdann thut man sie steif eingekocht in einen Steintopf und bindet solchen nach völligem Erkalten der Beeren fest zu. Die zu einer Mahlzeit nöthige Portion wird dann jedesmal vor dem Essen mit Zucker und Wein nach Belieben versüßt und flüssig gemacht; auch giebt man die so eingekochten Beeren in mit Zucker geschlagener Sahne zur Tafel.

699. Birnen einzumachen.

Große, gute Birnen, vorzüglich Muskatellerbirnen, schält man sauber ab, schneidet die Stengel zur Hälfte weg und legt sie in kaltes Wasser. Alsdann kocht man Zucker zu Syrup, läßt darin die unterdessen abgetrockneten, mit Nelken und Zimmt gespickten Birnen, verdeckt beinahe weich kochen, aber nicht zum Auseinanderfallen. Nun nimmt man sie aus dem Zucker, läßt das Flüssige zu dem Uebrigen laufen, kocht es noch etwas steifer und thut es mit den Birnen ver-

schlagen in ein Zuckerglas. Sollte der Zucker in einigen Tagen nachlassen, so kocht man ihn noch einmal um; damit es aber nicht zu wenig wird, giebt man noch ein gut Stück Zucker zu.

699a. Rosetten einzumachen.

Zu einer Metze Rosetten nimmt man $\frac{3}{4}$ Quart guten Weinessig, $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Loth Zimmt und $\frac{1}{4}$ Pfund Nelken. — Der Zucker wird mit dem Essig recht gut durchgekocht und sauber geschäumt. Die Birnen werden geschält, mit dem Gewürz gespickt, in den kochenden Essig gelegt, worin sie weich kochen müssen, jedoch so, daß sie nicht aus einander fallen; dann nimmt man die Birnen heraus, läßt sie erkalten, legt sie behutsam in ein Einmacheglas und gießt den noch kurz eingekochten Essig kalt darüber.

699b. Blanche-Birnen einzumachen.

Man nimmt die Birnen wenn sie noch grün, aber völlig ausgewachsen sind, schält sie, schneidet sie in Hälften und das Kernhaus heraus, thut sie nebst Essig, Zucker, ganzem Zimmt und Nelken in eine verzinnte Kasserolle und läßt sie 3 Stunden bei gelindem Feuer kochen, bis die Brühe völlig eingekocht und dick geworden ist; alsdann thut man sie in einen Steintopf und läßt sie erkalten. Man kann sie dann in ein Glas legen, fest zubinden und an einen kühlen Ort stellen. Zu 1 Metze Birnen nimmt man 1 Quart guten Weinessig, 1 Pfund Zucker, Gewürz nach Gutdünken.

700. Welsche Nüsse einzumachen.

Wenn die Nüsse ungefähr zu Johanni halb reif

sind, und ehe sie Holzschale setzen, nimmt man dieselben vom Baume, durchsticht sie mit einem spitzen Holze über Kreuz, jedoch ohne sie zu zerplatzen, legt sie 8 Tage lang in kaltes Wasser, giebt täglich dreimal frisches darüber, kocht sie am neunten Tage in Wasser ganz weich, jedoch in so vielem Wasser, daß sie ihren bittern Geschmack ganz verlieren, gießt dasselbe ab, steckt in jede Nuß Nelken und Zimmet, kocht Zucker zu Syrup, wozu der Zucker nicht ganz fein seyn darf, gießt denselben ganz dick über die in Gläser gepackten Nüsse und deckt solche dann fest zu. Nach einigen Tagen muß der wieder dünner gewordene Zucker umgekocht, in solcher Quantität wieder auf die Nüsse zurückgegeben werden, daß sie völlig damit bedeckt sind. Einige Tage später muß er zum drittenmale umgekocht werden; damit er nicht zu sehr einläuft, giebt man von neuem etwas Zucker zu. Nun gehörig eingedickt, bindet man das Glas fest zu und stellt es an einen feuchten Ort.

Der Zucker pflegt auf den Nüssen gern zu candiren, aus welchem Grunde man öfter nachsehen und ihn in diesem Falle umkochen muß. Auch kann man sich zur Vermischung desselben etwas weißen Syrups bedienen.

Ein und zwanzigster Abschnitt.

Von der Anfertigung des Essigs auf verschiedene Art.

701. Eine gute Art Weinessig zu bereiten.

Um 2 Anker Essig darzustellen, werden an Materialien erfordert:

6 Pfund Rosinen, $6\frac{1}{2}$ Quart Kornbranntwein, $\frac{1}{2}$ Pfund Weinstein, für 1 Gr. Rosinenstengel und der übrige Theil Wasser. Die Rosinen werden mit den Rosinenstengeln klein gehackt in ein Faß geschüttet; das mit dem Weinstein abgekochte Wasser siedend heiß darüber gegossen und 24 Stunden ruhig stehen gelassen. Dann muß der Branntwein hinzu, und wieder mit diesem 48 Stunden liegen. Nach Verlauf dieser Zeit zieht man die Flüssigkeit auf ein kleineres, mit einem Zwickloche versehenes Fäßchen, verklebt das Spundloch, und lagert es an einem, der Luft nicht ausgesetzten warmen Orte. Das Einwirken der Luft verdirbt den Essig. Nach ungefähr 14 Tagen probirt man den Essig durch das Zwickloch, ob er die verlangte Säure angenommen, und ist dieses der Fall, so zieht man die Flüssigkeit durch ein Sieb auf Flaschen. Ist er noch nicht sauer genug, so muß er noch 8 Tage länger liegen. Auch kann man sich statt der Rosinen unreifer Weintrauben bedienen, muß jedoch selbige vor der Luft geschützt klein stampfen.

702. Zweite Art Essig zu brauen.

Zu dieser Art Essig werden an Materialien erfordert:

4 Metzen Luftmalz, 2 Metzen Weizen, $\frac{1}{2}$ Quart gute Weißbierhefen, 1 Pfund schwarzes Brod.

Das Luftmalz und den Weizen lasse man in der Mühle grob schroten, vermische beides unter beständigem Umrühren mit 12 Quart lauwarmen Wasser; nach 2 Stunden Stillstand mengt man die Masse mit 12 Quart siedend heißem Wasser durch, läßt sie wie-

der 3 Stunden ruhig, und gießt dann zum drittenmale noch 12 Quart heisses Wasser zu, womit sie eine Stunde ruhig stehen bleibt. Nach Verlauf dieser Stunde lasse man die Flüssigkeit durch ein rein ausgedrücktes und nicht fettiges Haarsieb in ein 40 Quart haltendes, mit einem Zwickloche versehenes, an einem Ende offenes Faß laufen, und thut das halbe Quart Weißbierhefe und ein Pfund schwarzes Brod hinzu. Das nicht ganz volle, sondern noch einen Fuß Spielraum haltende Faß wird nun mit einem gut passenden hölzernen Deckel fest zugedeckt, eine große wollene Decke darüber gebunden, etwas Heu mit aufgelegt, dasselbe mit der andern Hälfte der wollenen Decke überschlagen und fest gebunden an einem der Luft nicht ausgesetzten warmen Orte gelagert. Auch berücksichtige man einen Ort, wo die Thüren nicht oft geöffnet werden.

Nach einer vierwöchentlichen ruhigen und unberührten Lage wird sich die Vermischung zu einem schönen Essig umgeändert haben, der nun auf trockne und wohlgesäuberte Bouteillen abgezogen wird.

703. Dritte Art guten Essig darzustellen.

Zu dieser Darstellung bediene man sich folgender Materialien:

4 Tassenköpfe voll Erbsen, einer Untertasse voll Sauerteig, eines halben Quarts Kornbranntwein, 10 Quart Weißbier, welches so eben aus dem Bottig kommt.

Man hat nur nöthig, alle diese Materialien auf einmal in einen gehörig großen Steintopf zu thun,

diesen fest zu verbinden und 4 Wochen an einem mäßig warmen Orte, am besten in der Sonne, stehen zu lassen. Nach Verlauf dieser Zeit klärt man die Flüssigkeit, nunmehr guter Essig, auf Bouteillen ab.

Man nehme hierzu nur immer nicht kanig gewordene Bierneigen, und man bekommt davon stets einen guten Essig. Hauptsächlich sehe man nur auf die größte Reinlichkeit. — In einem fettigen oder unreinen Gefäße erhält man nie Essig.

704. **Vierte und beste Art, einen vorzüglich starken und dauerhaften Essig für bürgerliche Haushaltungen zu verfertigen.**

Der verdienstvolle Herr Geheime-Rath Hermbstädt in Berlin giebt dazu in seinem Bülletin des Neuesten und Wissenswürdigsten, Band 1. Seite 283. folgende Anleitung, die der vorzüglichen Brauchbarkeit wegen, hier nicht mit Stillschweigen übergangen werden kann, und besonders für diejenigen wirthschaftlichen Hausfrauen hier seinen Platz finden mag, denen obiges Werk nicht zu Gesichte kommt.

In drei Berliner Quart reinem Regenwasser, die man vorher in einem kupfernen, noch besser inwendig verzinnten Kessel zum Sieden erhitzt hat, löse man 6 Loth fein gepülverten Weinstein, nebst 9 Loth gewöhnlichen gelben Honig auf.

Man setze dieser Auflösung noch $3\frac{1}{2}$ Quart kaltes Regenwasser zu, nebst einem halben Quart guten gewöhnlichen Kornbranntwein, und fülle Alles in eine gläserne Flasche, doch so, daß selbige nicht vollkommen, sondern nur bis $\frac{7}{8}$ davon angefüllt wird.

Nun übergieße man 6 bis 8 Loth schwarzes Roggenbrod mit einem halben Quart guten starken Essig, so daß selbiger sich so vollkommen wie möglich hineinziehet, und setze dieses mit Essig getränkte Brod, so wie auch den noch nicht eingezogenen Theil des Essigs, dem vorgenannten Gemenge zu, und schüttele alles recht wohl unter einander.

Man binde nun die Oeffnung der Flasche, ohne sie mit einem Stöpsel zu verschließen, bloß mit einer starken feinen Leinwand zu, und setze solche im Winter in die Nähe eines Stubenofens, der täglich geheizt wird, und zwar etwas hoch im Zimmer, weil daselbst die höchste Temperatur zu seyn pflegt; und man wird nach einem Zeitraum von 8 — 10 Wochen, wenn die Wärme anhaltend und ununterbrochen ist, auch noch früher, das ganze Fluidum in einen sehr schönen scharfen Essig umgeändert finden, der sich durch farbenlose und wasserklare Beschaffenheit, so wie durch einen überaus reinen und angenehmen sauren Geruch und Geschmack auszeichnet, und dem feinsten französischen Weinessig an die Seite gesetzt werden kann; er kann sodann in fest verschlossenen Flaschen aufbewahrt werden, nachdem er von dem darunter liegenden Satz abgegossen worden ist.

Dieser Essig ist anfangs ein wenig getrübt, er klärt sich aber bald von selbst auf; so wie man seine Klärung dadurch befördern kann, daß derselbe entweder durch einen Filzbeutel, oder auch durch ein Filtrum von Druckpapier filtrirt wird.

Gefällt es indessen Jemanden, diesen Essig lieber weingelb von Farbe zu besitzen, so ist es hinreichend,

für jedes Quart desselben $\frac{1}{4}$ Quentchen Zucker, der vorher mit etwas Wasser aufgelöst worden ist, in einer kleinen Pfanne bis zur Entstehung einer kastanienbraunen Farbe zu versieden, den Rückstand in einer hinreichenden Portion des vorigen Essigs aufzulösen, und von der erhaltenen Tinktur nun jenem Essig, bevor selbiger filtrirt worden, so viel beizumengen, bis dessen weingelbe Farbe hervorgekommen ist.

Wer nach dieser Vorschrift jenen künstlichen Weinessig im Großen anfertigen will, kann ganz nach derselben einfachen Methode operiren, da aber der Uebergang gedachter Mischung in Essig bei größern Massen weit schwerer erfolgt, weil solche von der erforderlichen Wärme nicht so gut durchdrungen werden können, so ist es rathsam, in diesem Falle das Gemenge in kleinen Fässern zu 15, 20 oder 30 Quart Inhalt anzustellen, solche gemeinschaftlich in einem besonders dazu geheizten Zimmer die saure Fermentation überstehen zu lassen und dann endlich den gebildeten Essig auf ein größeres Faß abzuziehen, auf welchem derselbe sich klären kann.

Läßt man das gesäuerte Brod, nebst einem Theile des trüben Essigs im Gefäß zurück, so ist es hinreichend, von Zeit zu Zeit ein Gemenge von Honig, Wasser und Branntwein, von dem vorher beschriebenen Verhältniß, zuzusetzen, da denn auch dieses nach und nach in Essig übergehet, so daß, wenn nur zum erstenmale der Essig producirt worden war, derselbe nun gleichsam eine unversiegbare Quelle darbietet, die ein neues gährungsfähiges Gemenge von der vorhin

beschriebenen Art immer aufs neue wieder in Essig überführt.

Bei allen übrigen vorzüglichen Eigenschaften besitzt gedachter Essig auch noch den Vortheil der Wohlfeilheit: denn aus dem vorher beschriebenen Gemenge gewinnt man 6 Quart Essig.

Rechnet man nun als Selbstkosten für 9 Loth Honig 1 Gr., für 6 Loth Weinstein $1\frac{1}{2}$ Gr., für $\frac{1}{2}$ Quart Branntwein 4 Gr., so kosten diese 6 Quart Essig zusammen $6\frac{1}{2}$ Gr., also das Quart $1\frac{1}{12}$ Gr. — Den zur Säuerung erforderlichen Essig kann man hier gar nicht in Anschlag bringen, da solcher wieder gewonnen wird.

Wer endlich diesen Essig in etwas großen Massen vorräthig bereitet, und solchen nach dem Abzapfen einige Monate lang in einem kühlen Keller auf Fässern aufbewahrt, wird finden, daß solcher an Reichhaltigkeit der Säure immer mehr zunimmt, ohne der Verderbniß unterworfen zu seyn.

705. Obst-Essig zu machen.

Schlechtes, nicht zum Backen taugliches Obst, als Aepfel, Birnen, Pflaumen rc. stampft man ganz klein, thut es in einen reinen Zober und gießt nach Verhältniß der Menge des Obstes kochendes Wasser zu, auf 6 — 8 Metzen ungefähr 36 Quart Wasser. Zugedeckt an einem der Luft nicht ausgesetzten warmen Orte 5 — 6 Tage gestanden, geräth es in Gährung. So gegohren gießt man die Flüssigkeit durch ein reines Tuch, oder Sieb, vermengt dieselbe mit $\frac{1}{2}$ Quart Bärme und einem Stück schwarzen Brode, behandelt solche wie den Essig nach der 702ten Vor-

schrift; nach erfolgter Säuerung zieht man die nun in Essig umgewandelte Flüssigkeit auf Flaschen.

706. Himbeeren-Essig zu machen.

Man schüttet einen tiefen Teller voll Himbeeren mit einem Quart guten scharfen Weinessig zusammen in ein Confekt-Glas, und läßt beides in demselben fest zugedrückt 6 — 8 Tage unberührt stehen. Nach dieser Zeit gießt man die Flüssigkeit mit den Himbeeren durch ein reines Tuch, drückt den Saft derselben gut aus, läßt solche mit einem halben Pfund Zucker aufkochen, schäumt ihn fleißig, und füllt nach dem Abkühlen den nunmehrigen Himbeeren-Essig auf Flaschen. In diesen gut verpfropft und verpicht, läßt er sich bis zum Gebrauch aufbewahren. — Dieser Essig ist in jeder guten Haushaltung und vorzüglich bei Krankheiten ein bekanntes erquickendes Erfrischungsmittel.

Man bediene sich zu dieser Operation keines steinernen Topfes, weil sich der Essig in denselben einzuziehen pflegt.

707. Esdrajon-Essig zu machen.

Die von den Stengeln abgepflückten Esdrajonblätter thut man ungewaschen in eine gläserne Flasche, gießt guten scharfen Weinessig hinzu, und läßt denselben in der fest verschlossenen Flasche in der Sonne destilliren. Dieser so bereitete Essig giebt dem Salat einen pikanten Geschmack.

Will man diesen Essig zu Ragouts oder andern Speisen gebrauchen, so vermische man die Esdrajonblätter noch mit Nelken, Gewürz und einigen Stücken Rokambolle, und hebe ihn so bis zum Gebrauche auf.

708. Essig von blauen Veilchen zu machen.

Einige Hände voll Veilchenblätter übergießt man in einer Bouteille mit scharfem Weinessig und läßt ihn in der Sonne, fest verpfropft, destilliren. Diesen sich durch Farbe und Geschmack auszeichnenden Essig gebraucht man auf das vortheilhafteste zu Saucen und mehreren andern Speisen.

Zwei und zwanzigster Abschnitt.

Vom Aufbewahren einiger Gemüsearten, vom Mästen des Federviehes und Anfertigung des Mostrichs.

709. Weiße Rüben aufzubewahren.

Man füttere eine trockne Tonne oder ein reines Faß auf dem Boden und an den Seiten genau mit grauem Löschpapier aus, daß kein Holz mehr gesehen werden kann. Nun packt man die Rüben hinein, legt zwischen jede Lage Rüben Löschpapier, und fährt damit fort, bis die Tonne gefüllt ist. Oben auf auch Löschpapier und mit einem hölzernen Deckel fest zugedeckt, an einen guten trocknen und vor Frost bewahrten Ort gestellt, halten sie sich auf diese Art sehr schön, bis neue wachsen.

710. Weiße Rüben auf eine andere Art vor dem Winter zu verwahren.

Soviel Rüben als man auf eine Mahlzeit zu brauchen denkt, schüttet man in einen diesem Verhältniß angemessenen Topf und vertheilt auf diese Weise die ganze Masse der aufzubewahrenden Rübenmahlzeiten

in verschiedene kleine, vor dem Eindrucke der Luft durch festes Zudecken geschützte Töpfe, stellt solche im Garten in ein frisch gegrabenes, mit Bretern und Stroh ausgelegtes Loch, und bedeckt sie fest mit der Erde. Zum allmähligen Gebrauch gräbt man einen Topf nach dem andern aus, kann jedoch keinen angerissenen wieder verschütten, weil solcher in diesem Falle verderben würde.

711. Mostrich anzufertigen.

Die Senfkörner werden gestoßen und dann gesiebt, um recht fein Mehl zu gewinnen. Zu ½ Pfund Mehl nimmt man 4 Loth Zucker, thut diesen mit dem Mehle vermischt in eine Schüssel, feuchtet ihn darin mit siedend heißem Weinessig an, und reibt ihn mit der Reibekeule gut durch. Ist dieses geschehen, so läßt man die durchgearbeitete Masse zum Aufquellen ruhig stehen; nach dem Quellen verdünnt man ihn durch häufiges Zugießen von Essig nach Belieben. Er wird in steinernen Töpfen, mit Papier fest verbunden, aufbewahrt. — Zu der bessern und wohlschmeckendern Sorte oder dem Wein-Mostrich gehört auf ½ Pfund Senfmehl 4 Loth Zucker, welcher dann mit weißem Wein, im Nothfall auch mit Branntwein, gut durchgerieben, wie der erstere aufbewahrt wird. Auch nehme man zu dieser Sorte weißen Senf.

712. Enten in 14 Tagen fett zu machen.

Um in 14 Tagen speckfette Enten zu erhalten, quelle man die Gerste in Wasser aus, gieße dann das Wasser davon ab, schütte zum Auskeimen die gequollene Gerste auf einen Haufen, und bereite solche nach

dem Keimen zum Trocknen aus einander. Die bei zunehmendem Mond, in einen engen, aber gut mit Stroh ausgelegten Stall, gesetzten Enten erhalten nun in einem Troge, dieses, aber nur mit wenigem Wasser angefeuchtete Malz zum Futter, damit sie mit diesem zugleich nur nothdürftig ihren Durst stillen. Besonderes Wasser zum Saufen wird ihnen nicht gereicht, auch von dem angefeuchteten Malze nur immer wenig nach und nach vorgestreut, sobald sie das erstere rein verzehrten. Bei Beobachtung dieser Regel sind die Enten nach Verlauf dieser Zeit recht schön fett.

713. Kapaunen in 14 Tagen fett zu machen.

Hierzu bedarf man eines Hühnerkovens, der einem Gänsekoven ganz gleich gebaut seyn kann. Die in diesen Koven gesetzten Kapaunen pflegen die ersten Tage lang nicht gut zu fressen, daher füttere man sie auf folgende Art:

Drei Hände voll auf der Mühle geschrotenes Gerstenmalz vermische man mit 3 Messerspitzen voll Antimonium, 3 Messerspitzen voll Gummi und Salpeter, nebst 3 Eßlöffeln voll Baumöl, knete dieses, mit Milch angefeuchtet, zu einem ordentlichen Teige, fertige davon kleine Klöße von der Größe an, daß sie ein Kapaun verschlucken kann. Jedem Kapaun stecke man Morgens, Mittags und Abends, jedesmal 8 Stück ein, und gebe ihnen außerdem gemeinschaftlich in dem Troge zu einem Brei angefeuchtetes Gerstenschrot. Mit dikker saurer Milch angefeuchtetes Schrot verdient vor dem mit süßer Milch den Vorzug, auch braucht man bei diesem, den Kapaunen gehörig steif gegeben, denselben dann täglich nur ein Mal Klößchen einzustecken.

Nach 14 Tagen werden die Kapaunen mit Fett überzogen seyn, sie hungern aber wieder ab, sobald sie länger als diese Zeit sitzen müssen.

Drei und zwanzigster Abschnitt.

Von der Anfertigung einiger Getränke und Erfrischungen.

714. Sillebub.

Zur Darstellung dieses Getränks bediene man sich folgender Ingredienzien: Ein Quart süße Sahne, ein halb Quart weißen Wein, 5 Loth Zucker, den Saft von 3 Citronen, die Schale derselben vorher auf Zucker abgerieben, diesen dann, fein gestoßen mit obigen Materialien vermengt, schlage man in einem reinen Topfe mit einem Schneebesen oder Quirl zu Schaum. Dieser Schaum wird während des Schlagens in Tassen oder Gläser so lange angefüllt, bis die ganze Flüssigkeit in Schaum umgearbeitet worden.

In Ermangelung des Gefrornen, kann dieses Getränk, vorzüglich im Sommer, gewählt werden.

715. Geschlagene Sahne anzufertigen.

Zu einem Quart guter süßer Sahne nehme man 6 Loth Zucker, auf den vor dem Zerstoßen eine Citrone abgerieben worden, schlage dieses Gemenge in einem reinen Topfe mit einem Schneebesen oder Quirl, bis es ganz dick wird. Nun so gehörig verdickt, setze man die Masse zum Ablaufen der Wässrigkeit auf ein umgekehrtes Sieb und dann auf Stückchen Pumpernickel,

fülle damit Baisées oder verbrauche sie auf belle-
bige Art.

Ist bei dem Abnehmen der Sahne Milch mit
genommen worden, so geräth das Dickwerden der Sahne
nicht, daher man dieses behutsam thun muß.

716. Contentement zu machen.

Dieses Getränk stellt man mit folgenden Mate-
rialien dar:

Ein Quart siedend heiße Milch läßt man mit 10
Loth gut abgezogenen und fein gestoßenen süßen Man-
deln aufkochen, seihet dieselbe sodann durch ein Sieb,
setzt Citronenschale, Zimmet und Zucker bis zum ge-
wünschten Grad der Süßigkeit zu, läßt sie so lange
kochen, bis die Citronenschale und der Zimmet vollkom-
men ausgezogen sind, und quirlt sie sodann mit 3 — 4
Eidottern ab.

717. Russischer Thee.

Man setze ein Quart Milch auf das Feuer; so-
bald sie kocht, schütte man einen guten Theelöffel
voll vom besten Thee hinzu und lasse diesen darin
auskochen; nun durchgeseiht, mit Zucker versüßt, wie-
der aufs Feuer gesetzt und dann siedend heiß mit eini-
gen Eidottern abgequirlt. Dieses Getränk wird in
Tassen gegeben.

718. Zubereitung eines dem Champagner sehr
ähnlichen Weins aus Obstarten, nach Vorschrift
des Herrn Geheimen Raths Hermbstädt
in seinem Bülletin des Neuesten und
Wissenswürdigsten.

Am besten qualificiren sich dazu süße saftreiche

Birnen. Sie werden nebst den Schalen auf einem Reibeeisen zerrieben und der davon entstandene Brei ausgepresset. Man füllt den Saft in ein dazu bestimmtes Fäßchen, bei kleineren Portionen auch bloß in eine gläserne Flasche, verwahrt die Oeffnung von beiden ganz leicht, indem man ein Stückchen Leinwand darauf deckt, und läßt nun alles ruhig stehen.

Nach dem Zeitraume von 2 bis 3 Tagen beginnt im Safte eine sehr lebhafte Gährung, es wirft sich eine bedeutende Quantität Schaum auf seine Oberfläche und es drängt sich Hefe zur Oeffnung des Gefäßes heraus.

Wenn jene Erfolge nachlassen, welches man schon daran erkennt, daß der Schaum sich legt und alles in Ruhe kommt, so füllet man das Fäßchen oder die Flasche mit einer andern Portion des gegohrenen Saftes vollkommen an, verschließt nun die Oeffnung so fest wie möglich und läßt das Ganze in einem kühlen Keller 4 — 6 Wochen lang ruhig liegen.

Man bohrt hierauf 4 Zoll über dem Boden des Fasses einen Hahn ein und ziehet das Fluidum, welches sich nun vollkommen geklärt hat, auf starke Weinbouteillen ab, verstopft solche sehr wohl, bindet die Stöpsel mit Draht fest und verpicht selbige.

Die Flaschen enthalten jetzt einen sehr angenehmen kräftigen, stark moussirenden Wein, der vom ächten Champagnerwein sehr zu unterscheiden ist.

Von einem Berliner Scheffel guter saftreicher Birnen gewinnt man im Durchschnitt 24 Berliner Quart frisch gepreßten Saft, und daraus erhält man

gegen 20 Quartbouteillen oder 25 Champagner-Bouteillen fertigen Wein.

Bezahlt man die Metze Birnen mit 4 Groschen Courant, also den Scheffel mit 2 Rthlr. 16 Gr. Cour., und rechnet man für die Bearbeitungskosten 8 Groschen, so kommt die Champagner-Bouteille von jenem Wein noch nicht völlig 3 Groschen zu stehen.

Setzt man zu 3 Theilen Birnen einen Theil zerquetschte Himbeeren und behandelt den Saft wie vorher, so gewinnt man ein Oil de Perdry von einem überaus angenehmen und geistreichen Geschmack.

Man begreift leicht, daß Personen, die in Gegenden wohnen, wo das Obst wohlfeiler ist, als hier in Berlin, und wo man den Scheffel Birnen kaum zu 16 Gr. oder einem Rthlr. in Anschlag bringen kann, diesen guten trinkbaren Wein noch viel wohlfeiler darstellen können.

Will man jenen Wein auf dem Fasse vollkommen ausgähren und solchen ein Jahr lang liegen lassen, um selbigem die moussirende Eigenschaft zu entziehen, so geht derselbe in die Beschaffenheit eines guten trinkbaren, nicht moussirenden Weins über, der dem jungen Graveswein an die Seite gesetzt werden kann.

710. Stachelbeerwein.

Man sammle die Stachelbeeren in ihrem völlig reifen Zustande, zerquetsche dieselben in einem hölzernen Gefäße, entweder mittelst hölzerner Stampfen, oder indem man einen mit einer Axe versehenen Mühlstein darüber hinlaufen läßt, so daß alles in einen dünnen, schleimigen Brei verwandelt ist.

Sind die Beeren zerquetscht, so lasse man den

Saft 3 — 4 Tage in einem Keller ruhig stehen, worauf derselbe ausgepreßt wird. Jedes Maaß Stachelbeeren liefert ungefähr $\frac{3}{4}$ Maaß Most.

Man bringe nun diesen Most auf ein Faß, worauf weißer Wein gelegen hat, und lasse solchen, ohne die Spundlöcher zu verschließen, in einem Keller ruhig liegen. Der Most wird nach einigen Tagen zu gähren anfangen, und d. Gährung 6 — 8 Tage fortsetzen.

Ist die Gährung beendigt, welches man daran erkennt, daß kein Zischen und Brausen in der gährenden Masse mehr wahrgenommen wird, und kein Schaum sich mehr daraus erhebt, so fülle man das Faß mit einer andern Portion gegohrnem Most an, verspunde selbiges recht fest, und lasse es 5 — 6 Wochen im Keller ruhig liegen.

Nach Verlauf von 6 Wochen ziehe man den nun abgeklärten Wein auf ein anderes Faß ab, worauf solches, wohl verspundet, nun noch 12 Wochen liegen bleibt, da denn der Wein trinkbar ist.

Bleibt hingegen dieser Wein 4 — 5 Jahre lang auf dem Fasse liegen, wobei solcher regelmäßig aufgefüllt werden muß, so nimmt er an Geistigkeit zu und erhält einen angenehmen Geruch und Geschmack, so daß selbiger von einem Markebrunner Rheinwein kaum unterschieden werden kann.

720. Johannisbeerwein.

Auch der Saft von Johannisbeeren liefert einen sehr trinkbaren Wein, obschon derselbe, wegen dem geringeren Zuckergehalt dieser Beeren, nicht selten eines Zusatzes von Zucker bei der Zubereitung bedarf, daher

derselbe auch theurer als der Stachelbeerwein zu stehen kommt.

Man kann die Zubereitung des Johannisbeerweins auf eine zwiefache Weise veranstalten. Zur ersten Zubereitung werden die Beeren gesammelt, nachdem sie vollkommen reif sind; man läßt sie hierauf ausgebreitet einige Stunden lang an der Sonne liegen, worauf sie von den Kämmen abgepflückt, in einem hölzernen Geschirr zerstampft, und, nachdem der Saft 24 Stunden lang an einem kühlen Orte gestanden hat, der Saft ausgepresset wird.

Der erhaltene Saft wird nun in ein Faß mit offenem Spunde gebracht, da er denn gewöhnlich schon nach einigen Stunden in Gährung kommt, welche ein Paar Tage fortdauert.

Ist die Gährung vollendet, so wird das Faß mit einem andern Theil des Saftes vollgefüllt, dann der Spund verschlossen, und das Ganze 2 Monate lang auf dem Fasse liegen gelassen, worauf der Wein auf ein anderes Faß klar abgezogen wird, auf welchem derselbe nun noch 5 — 6 Monate ruhig liegen bleibt.

Nach einer zweiten Methode kann der Johannisbeerwein dargestellt werden, indem man dem Safte für jedes Quart $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker zusetzt, diesen darin auflöset, und die Auflösung auf ein Faß bringt, welches völlig damit angefüllt wird.

Das Faß bleibt nun bis zur anfangenden und vollendeten Gährung im Keller ruhig liegen, worauf dasselbe mit einer andern Portion des gegohrenen Saftes vollgefüllt wird und nun wohlverschlossen ruhig liegen bleibt.

In diesem Zustande kann der nun gebildete Wein 6 Monate lang liegen bleiben, worauf selbiger auf ein anderes Faß, oder auch auf Bouteillen, klar abgezogen werden muß. Auch dieser Wein gewährt ein sehr angenehmes Getränk, welches dem guten Franzwein gleichgesetzt werden kann.

Nach einer dritten Verfahrungsart läßt sich ein dem Maderawein ähnliches Getränk darstellen, wenn man gleiche Theile Saft von Stachelbeeren und von Johannisbeeren zusammenmengt, für jedes Quart Saft ein Viertel=Pfund Zucker darin auflöst, nun den gemengten Saft gemeinschaftlich ausgähren läßt, und hierauf, nachdem der geklärte Wein auf ein anderes Faß abgezogen worden ist, für jede 8 Quart ein Quart Franzbranntwein zusetzt, dann aber das Ganze auf einem fest verspundeten Fasse 5 — 6 Monate im Keller ruhig liegen läßt, worauf der Wein auf Bouteillen abgezogen werden kann.

721. Verfertigung eines dem Ungarischen ähnlichen Weins.

Man lasse 24 Pfund große, von ihren Stengeln befreiete Rosinen und 6 Pfund Corinthen, am besten in einem steinernen Mörser, so zerquetschen, daß eine klebrige breiartige Masse daraus entsteht. Man fülle sie in ein Eimer=Faß, worauf Wein gelegen hat, bringe 24 Pfund Farinzucker, nebst 6 Pfund gutem Syrup hinzu, und fülle nun den übrigen Raum so weit mit einem jungen weißen Wein, z. B. Stachelbeerwein an, daß das Faß völlig voll wird.

Man rühre nun alles wohl unter einander, und

lasse das Faß an einem mäßig warmen Orte, dessen Temperatur jedoch 18 Grad Reaumur nicht übersteigt, einige Tage lang liegen, da denn die Masse in Gährung gerathen, und einige Tage lang darin fortwalten wird.

Findet gar kein Aufbrausen mehr Statt, so wird der leer gewordene Raum des Fasses aufs neue mit Wein ausgefüllet, die Spundöffnung nun recht wohl verschlossen, und das Faß in einem kühlen Keller ein Paar Monate, oder überhaupt so lange liegen gelassen, bis der darin enthaltene Wein sich vollkommen geklä- ret hat.

Jener Wein wird nun auf Bouteillen abgezogen, und stehend aufbewahrt. Derselbe nimmt mit den Jah- ren an innerer Güte immer zu, so daß er von einem andern guten Niederungarwein nicht leicht unterschieden werden kann.

722. Aepfelwein oder Cider.

Alle Aepfel ohne Unterschied, ja selbst die wilden oder Kernäpfel, sind geschickt, um aus ihrem Safte einen guten trinkbaren Wein bereiten zu können. In- dessen ist es eine ausgemachte Erfahrung, daß allemal der Wein um so besser und geistreicher ausfällt, je feiner, reifer und zuckerreicher die Aepfel waren, aus denen man den Saft gewonnen.

Um die Fabrikation des Aepfelweins zu veranstal- ten, werden die Aepfel gehörig zerquetscht, dann der Brei ausgepresset, und der Saft auf Fässer gefüllt, worauf vorher ein guter Wein gelegen hat. Der Saft kommt ohne weitern Zusatz sehr bald in Gährung, welche einige Tage fortdauert. Nach beendigter Gäh-

rung werden die Fässer mit einer andern Portion gegohrnen Aepfelmost vollgefüllt, wohl verspundet, und nun 5 bis 6 Monate in einem Keller ruhig liegen gelassen, worauf der Wein, nachdem er sich vollkommen geklärt hat, auf andere Fässer abgezogen wird.

Bedient man sich statt der bloßen Aepfel, 3 Theile Aepfel und eines Theils gelber sogenannter Hundepflaumen, noch besser der doppelten Mirabellen, oder auch 3 Theile Aepfel und 2 Theile Mirabellen, so gewinnt man einen noch feinern und geistreichern Wein.

Eben so können den Aepfeln, vor dem Zerquetschen, ein oder zwei Theile Mispeln, oder auch reife Schlehen zugesetzt werden, welche man sammt den Kernen zerquetscht. Ja selbst ein Zusatz von Erdbeeren, odor Himbeeren, ist sehr geschickt, den Geschmack und dle Annehmlichkeit des Weins in hohem Grade zu begünstigen.

Ist der Wein auf dem Fasse gut ausgegohren, so muß solcher klar auf ein andres Faß abgezogen werden, auf welchem solcher nun noch einige Monate liegen bleibt, bis derselbe dadurch seine Vollkommenheit erreicht hat.

Auch gefrorne Aepfel können angewendet werden, um aus ihrem Safte Wein zu verfertigen, und derselbe ist noch geistiger, als der aus dem Safte der ungefrornen Aepfel.

Die Birnen aller Art, auf gleiche Weise behandelt, geben einen noch geistreichern Wein als die Aepfel; die süßern einen geistreichern Wein als die weniger süßen.

Die Abgänge, welche nach dem Auspressen aller jener Obst- und Beerenfrüchte übrig bleiben, können noch auf Essig so wie auf Branntwein, verarbeitet werden.

723. Zubereitung einer sehr brauchbaren künstlichen Hefe oder Bärme.

Man kauft sich zu dem Behufe in irgend einer Bierbrauerei ein gutes Luftmalz oder ein gutes Darrmalz, beides aus Weizen bereitet.

Wer das Malz sich selbst bereiten will, kann im Kleinen folgendermaßen verfahren. Man wäscht guten Weizen einigemal mit kaltem Wasser ab, worauf derselbe, mit reinem Flußwasser übergossen, so lange in einem Gefäße stehen bleibt, bis er so weit ausgequollen ist, daß die Hülsen, wenn die Körner leicht gedrückt werden, sich lösen lassen.

Man trennt hierauf den gequollenen Weizen vom Wasser, und schichtet ihn auf dem reinen Fußboden eines Kellers 4 — 6 Zoll hoch auf, in welchem Zustande derselbe nun einige Tage oder überhaupt so lange liegen bleibt, bis sich die Wurzelfasern ausgebildet haben, der Halmkeim aber noch nicht entwickelt worden ist.

Ist der Weizen so weit gediehen, so muß solcher so schnell wie möglich getrocknet werden, um die fernere Keimentwickelung zu unterdrücken. Verrichtet man das Trocknen bloß an der warmen Luft, so entsteht das Luftmalz; wird solches aber im Großen auf einer Malzdarre, im Kleinen hingegen in der Röhre eines gut geheizten Kachelofens so weit verrichtet, daß die Körner eine braungelbe Farbe annehmen; so entste-

het das Darrmalz, welches sich also dadurch vor jenem auszeichnet, daß solches einen stärkern Grad der Röstung erlitten hat.

Durch eine ähnliche Behandlung kann man auch aus der Gerste ein Malz bereiten, und dieses Gerstenmalz an der Stelle des Weizenmalzes in Anwendung setzen, obschon zur Zubereitung der oben gedachten künstlichen Hefe das Weizenmalz vorzüglicher ist.

Man mag sich indessen das Malz selbst zubereiten oder solches aus einer Brauerei kaufen, so muß dasselbe immer vor der Anwendung geschrotet, oder zu einem gröblichen Pulver zerstampft werden. Will man dieses Verkleinern selbst verrichten, so wird das Malz vorher mit wenigem Wasser angefeuchtet, hierauf aber, nachdem solches von der Feuchtigkeit wohl durchzogen ist, in einem Mörser so wohl zerstampft, daß kein einziges Korn ungetheilt bleibt.

Soll nun aus einem solchen Malz die Zubereitung der künstlichen Hefe veranstaltet werden, so wird folgendermaßen operirt.

4 Pfund Weizen-Luftmalz und ¾ Pfund Darrmalz, beides in gehörig verkleinertem Zustande, werden unter einander gemengt, und das Gemenge hierauf mit 2 Pfund reinem Flußwasser, von milchwarmer Temperatur, wohl unter einander gerührt, und zwei Stunden lang an einem mäßig warmen Orte, etwa in der Nähe eines geheizten Stubenofens, stehen gelassen bis alles Malz vom Wasser recht vollkommen durchzogen ist.

Nun gießt man 10 Berliner Quart (zusammen

$13\frac{1}{2}$ Pfund) siedend heißes Wasser hinzu, rührt alles recht wohl unter einander und läßt das Gemenge in der Wärme ein Paar Stunden lang recht wohl durchziehen.

Ist auch dieses geschehen, so läßt man das Flüssige durch ein Stück Flanell laufen, drückt den Rückstand wohl aus, kocht selbigen hierauf noch mit sechs Quart Wasser 10 Minuten lang wohl aus, gießt das Flüssige abermals durch, und presset den Rückstand aus, worauf derselbe seiner extractiven Theile vollkommen beraubt ist.

Die Flüssigkeit, welche man erhält, beträgt zusammen genommen ungefähr 12 Quart, sie stellt eine Art Bierwürze, von einem nicht unangenehmen süßlichen Geschmack dar.

Die Würze wird nun in einen Kessel gebracht, 8 Loth guter verkleinerter Hopfen hinzugethan, und hierauf alles so lange gelinde gekocht, bis ungefähr noch $5\frac{1}{2}$ Quart Flüssigkeit übrig sind.

Jenes Fluidum läßt man nun so weit erkalten, daß solches die Temperatur der Hand annimmt, worauf $\frac{1}{2}$ Quart gute Bierhefe hinzugethan, alles wohl unter einander gerührt, und nun in einer mäßig warmen Stube, in einem leicht bedeckten Gefäß, so lange erhalten wird, bis solches in vollkommene Gährung gekommen ist, in welchem Zustande dasselbe jetzt eine sehr brauchbare Hefe darstellt, die zusammengenommen ungefähr 6 Quart beträgt.

Hat man sich nur einmal diese Hefe bereitet, so stellt solche eine fast unversiegbare Quelle derselben dar; denn man darf nur von Zeit zu Zeit eine neue Per-

tion des nach der vorher beschriebenen Art bereiteten und mit Hopfen versetzten Malz-Absudes zusetzen, welcher aufs neue wieder in Gährung geräth, und man ist immerwährend mit guter Hefe versorgt.

Anhang.

724. Rindfleisch auf Hamburger Art einzupökeln.

Zu 1 Centner Fleisch, wozu vorzüglich Brustkern, gestutzte Rippe und Oberstück die besten sind, wird $\frac{3}{4}$ Pf. Salpeter unter die gehörige Quantität Salz gemischt, womit das Fleisch eingerieben und nachher lagenweise bestreuet wird, $\frac{1}{4}$ Pfund weißer Pfeffer, 4 Loth Muskatenblüthe, 4 Loth Muskatennägel, zusammen ein wenig überstoßen, wie auch ein Teller voll Wachholderbeeren, ein Teller voll Chalotten, ein halber Teller mit Rokambollen und Knoblauch, 6 Teller voll Zwiebeln, alles dieses in Scheiben geschnitten, 8 Loth Lorbeerblätter vom Stiel gerissen, soviel als 4 Hände voll Basilikum, eben so viel Thymian und Majoran. Wenn das Fleisch eingerieben und die Knochen vorher ausgelöst sind, damit man es mehr zusammenlegen kann, so wird ein Faß, der Menge des einzupökelnden Fleisches angemessen groß, herbeigeschafft, selbiges wohl ausgebrühet und nachgesehen, ob es nicht läuft, weil sonst das Fleisch verderben würde, alsdann immer eine

Lage von obengenannten Sachen und dann eine Lage Fleisch mit einer hölzernen Keule recht fest eingestampft, damit die Gewürze recht eindringen und durchziehen können. Sobald die Lagen vollständig sind, so bedeckt man solchen mit einem wohl passenden Deckel, der entweder mit Steinen beschwert, oder durch eine Schraube fest zugeschraubt wird. Sollte nach einigen Tagen das Fleisch wider Vermuthen nicht soviel Sauce haben, daß sie knapp über den Deckel herausquillt, so macht man ein Quart Salzwasser und gießt es über. Ist jedoch das Fleisch gut und hinlänglich beschwert, so bedarf es keines Salzwassers. Nach 3 Wochen kann man dieses Fleisch schon zum Kochen nehmen, nur muß es in einem Topfe, worin es nur ganz knapp einpaßt, langsam gekocht werden. Man kann es eben sowohl warm als kalt mit durchgeschlagenen Erbsen serviren, letztere bekommen einen sehr angenehmen Geschmack, wenn man sie mit dem Pökelfleischfett, was man abnimmt, schmelzt.

725. Gute Seife zu kochen.

Wenn man 50 Pfund Fett zu Seife kochen will, so nimmt man 3 Scheffel Büchenasche und für 5 — 6 Gr. ungelöschten Kalk. Die Asche wird auf einen Haufen geschüttet, der Kalk in der Mitte eingelegt, mit Wasser allmählich begossen, bis der Kalk gelöscht ist, alsdann geschwinde umgeschüppet und in die dazu bereit stehende Tiene gebracht. Die erste Lage wird etwas fest gedrückt, damit es nicht durchspült, hernach das andere, so warm als möglich, nicht zu fest, auch nicht zu locker, eingebracht, und so lange Wasser aufgegossen, bis es nicht mehr einziehet.

Wenn nun ein Tag eingebracht ist, so wird den folgenden Tag um dieselbe Stunde die Lauge abgezapft; wieder Wasser abgegossen, bis es steht.

Den dritten Tag wird das Fett in den Kessel gethan, ein Eimer voll von der zweiten Lauge vom Faß gezapft, darauf gegossen, eine gute Stunde damit kochen gelassen, sodann einige Quart starke Lauge zugegeben; so fährt man fort mit dem Zugießen, bald starker, bald schwacher Lauge.

Wenn sie nun 4 — 5 Stunden gekocht hat, und man wissen will, ob die Seife zum Salzen gut ist, so nimmt man in einen irdenen Napf klar Wasser, läßt mit einer kleinen Kelle von der Seife hineinfallen; fällt die Seife auf den Grund und bleibt das Wasser klar, so ist sie zum Salzen gut.

Nun kann man das Salz allmählig einschütten, gut durchrühren und etwas aufkochen lassen. Sieht man, daß die Seife sich gänzlich von der Lauge scheidet, so nimmt man das Feuer unterm Kessel weg und schlägt sie aus.

Ferner kann man die Seife wieder denselben Tag, wenn sie einige Stunden lang gestanden und aus der Lauge heraufgezogen ist, in den Kessel thun, 3 Eimer von der Lauge vom Fasse darauf gießen und wieder zergehen lassen, dann wird sie wieder von neuem gesalzen. Auch kann man, zur Ersparniß des Salzes, von der Satzlauge, die unter der Seife gestanden, klar abfüllen und einen guten Eimer voll zugießen. — Die Menge des nöthigen Salzes läßt sich nicht genau vorher bestimmen, sie richtet sich darnach wie die Seife sich scheidet.

Sollte

Sollte die Lauge außerordentlich stark seyn, und die Seife etwas kurz schäumen, so kann man, wenn sie schon gesalzen und zum Ausschlagen fertig ist, von der schwachen Lauge vom Faß noch einen Eimer zugießen und gut durchrühren.

Auf der Asch-Tiene muß jedesmal, wenn abgezapft ist, wieder aufgegossen werden damit es nicht an Lauge mangelt.

Gutes Fett, gute Lauge und Dreistigkeit bei der Behandlung giebt gute Seife. Man muß sich hüten beim Einbringen zu viel Kalk zu nehmen; wenn er frisch und gut gemessen ist, so hat man statt für 6 Gr. auch wohl für 4 Gr. genug.

726. Chaptals neue Methode zu waschen.

Nach der neuesten Methode, das Weißzeug zu waschen, wovon Hr. Chaptal letzthin in Paris in Gegenwart des Prinzen von Parma einen Versuch gemacht hat, wird jetzt die Verfahrungsart näher mitgetheilt. — Nach dieser Methode legt man das zu waschende Weißzeug bloß zweimal 24 Stunden, in gut verschlossenen steinernen oder irdenen gut glasirten Gefäßen in eine schwache Lauge, so daß es von derselben bedeckt ist, nimmt es nach dieser Zeit heraus, windet es aus, zieht es noch einmal durch reines, frisches Wasser, ringt es wieder aus, und läßt es trocknen, so ist die ganze Wäsche geendiget und das Zeug hat den höchsten Grad von Reinheit und Weiße. — Die Lauge, in welcher man das Weißzeug liegen läßt, muß klar und wasserhell seyn, und kann mit etwas gestoßenen Eierschalen oder Kalk geschärft

werden, oder man kann sich der schon fertigen Seifensiederlauge bedienen; sonst macht man die Lauge aus Asche, Pottasche oder Soda. Die schon gebrauchte Lauge ist, weil sie allen Schmutz aus der Wäsche gezogen hat, natürlicherweise sehr unrein; sie kann aber recht gut wieder gebraucht werden, wenn man etwas frischen ungelöschten Kalk hineinwirft und die Lauge ein- oder zweimal durch Löschpapier oder dichte Leinwand filtrirt. Oder man kann auch durch Abdampfen der Lauge das Laugensalz daraus gewinnen, welches zu einer zweiten Lauge gebraucht werden kann. Die Gefäße, worin die Wäsche in der Lauge liegt, dürfen deswegen nicht von Holz oder Metall seyn, weil die Lauge aus dem Holze etwas Färbendes ausziehen, und die Metalle nach und nach angreifen würde. Die Gefäße müssen ferner gut verschlossen werden, um das Entstehen der Luftblasen in der Wäsche zu verhindern, als wodurch die Lauge abgehalten würde, die Wäsche überall gleich zu durchdringen.

Berlin, gedruckt bei Carl Friedrich Amelang.

ländlichen Gewerbe. gr. 8. Fünf Bände. Geheftet à 18 Gr. 3 Thlr. 18 Gr.

Preuß, J. D. E., Alemannia oder Sammlung der schönsten und erhabensten Stellen aus den Werken der vorzüglichsten Schriftsteller Deutschlands, zur Bildung und Erhaltung edler Gefühle. Ein Handbuch auf alle Tage des Jahres für Gebildete. Mit einem alleg. Titelk. 1ster Theil. 8. 3te stark verm. u. verbess. Aufl. Eleg. brosch. 1 Thlr.

Desselben, 2ter Theil. 8. Mit einem schönen Titelkupfer. Elegant broschirt. 1 Thlr.

— — — Herzenserhebungen, in Morgen- und Abend-Andachten der vorzüglichsten deutschen Dichter. 8. Mit Titelkupfer und Vignette. 2te verm. u. verbess. Aufl. Eleg. brosch. 1 Thlr. 12 Gr.

Schöne, C., Gustav Adolph's Tod. Trauerspiel in fünf Akten. kl. 8. Mit einem allegorischen Titelkupfer, gezeichnet und gestochen von L. Wolff. Eleg. geh. 20 gr.

— — Die Macht der Leidenschaft. Trauerspiel in vier Akten. kl. 8. Mit einem allegorischen Titelkupfer, gezeichnet und gestochen von L. Wolff. Eleg. geh. 18 gr.

Singstock, G. E., (vormals Küchenmeister des Hochsel. Prinzen Heinrich von Preußen Königl. Hoheit) Neuestes vollständigstes Handbuch der feinen Kochkunst, oder faßliche Anleitung zur schmackhaftesten Zubereitung aller Arten von Speisen nach deutschem, französischem und englischem Geschmacke, so wie der Fastenspeisen und Backwerke, nebst einer Anweisung zum Einmachen und Aufbewahren der Früchte, zur Anfertigung des Gefrornen, der Gelees, der Syrupe, der Getränke und der Essige; verbunden mit einigen Regeln zum Trocknen und Einpökeln des Fleisches, so wie zum Mästen des Geflügels, auch den zur Anordnung der Tafel. Auf 30jährige eigene Erfahrung gegründet, und mit 2391 Vorschriften belegt. Mit einer Vorrede begleitet vom Geheimen Rath Hermbstädt. Zweite durchgesehene, verbesserte und vermehrte Aufl. Drei Theile. gr. 8. Mit 2 Kupfertafeln. 2 Thlr.

Spieker's, W. D., Andachtsbuch für gebildete Christen. Zwei Theile. Dritte vermehrte und verbesserte Auflage. 8. Mit zwei allegorischen Titelkupfern und Vignetten. Geh. 2 Thlr.

Vollbedings, M., Neuer gemeinnützlicher Briefsteller für das bürgerliche Geschäftsleben, enthaltend: eine vollständige Anweisung zum Briefschreiben durch auserlesene Beispiele erläutert; eine alphabetisch geordnete Erklärung kaufmännischer, gerichtlicher und fremdartiger Ausdrücke; — Meilenanzeiger, Nachrichten vom Postwesen; — Vorschriften zu Wechseln, Assignationen, Obligationen, Verträgen rc. Nebst einem Anhange von den Titulaturen in den Königl. Preuß. Staaten. 8. Vierte stark vermehrte u. verbes. Aufl. Mit einem schönen neuen Titelkupf. 20 Gr.

